

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**  
**к ОПОП-II специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН**

**ОГЛАВЛЕНИЕ**

« ОП.01 Микробиология , физиология питания, санитария и гигиена» .....	25
«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов сырья» Ошибка! Закладка не определена.	
«ОП.03 Техническое оснащение организаций питания».....	
«ОП.04 Организация обслуживания ».....	
«ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга».....	
«ОП .06 Правовые основы в профессиональной деятельности .....	
«ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности».....	
«ОП .08 Охрана труда».....	
«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности ».....	
«ОП .10 Русский язык и культура речи ».....	
«ОП.11 Башкирский язык».....	
«ОП.12 Психология саморегуляции и профессиональной адаптации ».....	
«ОП.13 Математика»	
«ОП.14 Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»	
«ОП.15 Применение цифровых технологий в кондитерском деле»	

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-II по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины  
«ОП. 01 Микробиология, физиология питания,  
санитария и гигиена»**

2024г

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
2.3. Курсовой проект (работа) .....	50
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>

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

**«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»**

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

Цель дисциплины « МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА» : получение студентами знаний в области микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению знаний по микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности

«МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»:) включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы(82 часа) и вариативную часть образовательной программы(46 часов)

### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к	Распознавать задачу и/или проблему в профессионально м и/или социальном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники	-аспознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач

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

<p>различным контекстам</p>	<p>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 Оценивать результат и последствия своих действий</p>	<p>информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>	<p>профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>
<p>ОК.02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.</p>

	Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска		Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	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	Использование актуальной нормативно-правовой документации по специальности. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования
ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива. Психология личности Основы проектной деятельности	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста. Правила оформления документов	Грамотное в устной и письменной форме изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять	Описывать значимость своей специальности. Презентовать структуру профессиональной деятельности по специальности	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности	Понимание значимости своей специальности. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей

стандарты антикоррупционного поведения.			
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Обеспечение ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	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	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	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	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	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы

	сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Умение разбираться в качестве продуктов.</li> <li>2. Уверенное пользование кухонным оборудованием.</li> <li>3. Умение работать в команде.</li> <li>4. Понимание технологии приготовления блюд.</li> <li>5. Опыт в осуществлении контроля за сроками годности и условиями хранения продукции.</li> <li>6. Знание правил СанПиН.</li> <li>7. Навыки работы с документацией на продукты.</li> <li>8. Знание технологии блюд, оборудования столовых.</li> <li>9. Владение знаниями о температурных режимах для обработки и приготовления блюд.</li> <li>10. Чистоплотность, организованность.</li> <li>11. Умение работать с кухонным оборудованием и инструментами.</li> </ol>



	<p>органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>	<p>12. Опыт экономного расходования продуктов и сырья. 13. Умение планировать меню и подготавливать список необходимых продуктов. 14. Знание санитарных норм и правил приготовления пищи. 15. Навыки работы в коллективе и командном режиме.</p>
--	--	--	--

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1.		Тема 1.5 <b>Микробиология важнейших</b>	2	Усвоить основные сведения о микробиологии важнейших

	-	<b>пищевых продуктов</b>		пищевых продуктов; их хранении, приготовлении, сроках реализации и способах транспортировки
2.	-	<b>Тема 2.1 Основные пище вые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	8	Систематизировать и углубить знания об пищевых веществах, умения устанавливать внутрипредметные связи, определять их влияние на функционирование организма. Развивать умение находить информацию, относящуюся к данной теме; анализировать информацию; использовать полученную информацию для успешного взаимодействия в профильно- ориентированной ситуации.
3.	-	<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	6	Систематизировать знания о физико- химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;
4	-	<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	6	Знать основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение,

				энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
5	-	<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	8	Изучить понятие рациона питания; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания; - методику составления рационов питания;
	-	<b>Тема 3.3.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий</b>	8	Изучение санитарных требований к устройству и содержанию предприятий общественного питания
	-	<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятия</b>	8	Изучение санитарных требований к устройству и оборудованию предприятий общественного питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. ТРУДОЕМКОСТЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Вид учебной работы	Объем часов	Вид учебной работы
Максимальная учебная нагрузка (всего)	126	Максимальная учебная нагрузка (всего)
В том числе:		
<i>Обязательная часть общепрофессионального цикла образовательной программы</i>	82	
<i>вариативная часть образовательной программы</i>	46	
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	96	Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)
в том числе:		в том числе:
лабораторные работы	22	лабораторные работы
практические занятия	8	практические занятия

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся		Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2		3	4
<b>Введение</b>	<p><b>Введение</b> Цели и задачи дисциплины. Структура курса. Краткий исторический обзор возникновения и развития микробиологии, физиологии питания, гигиены. Перспективы использования микробиологических процессов в промышленности и сельском хозяйстве.</p> <p>Состояние санитарно-эпидемиологической обстановки в стране и республике, меры по ее улучшению. Значение гигиены питания для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания. Современные требования к уровню гигиенической подготовки производственного и обслуживающего персонала предприятий общественного питания.</p>		2	ОК 1-7, 9,10
<b>Раздел 1</b>	<b>ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ</b>			
<b>Тема 1.1 Морфология микроорганизмов</b>	1	Классификация микроорганизмов. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерии, плесневые грибы, дрожжи, ультрамикробы. Особенности их строения, размножения, принципы систематики.	4	ОК 1-7, 9,10
	2	Значение процессов, вызываемых различными группами микроорганизмов в природе, при производстве и хранении пищевых продуктов.	2	
	<b>Лабораторная работа 1.</b> Изучение устройства микроскопа и овладение техникой микроскопирования.. Приготовление препаратов различных культур микроорганизмов в живом и окрашенном виде. Микроскопирование бактерий, плесневых грибов, дрожжей.		6	ОК 1-7, 9,10
<b>Тема 1.2 Физиология микроорганизмов. Важнейшие микробиологические процессы</b>	1	Обмен веществ как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, свойства; факторы, влияющие на ферментативную активность; использование. Физиология микроорганизмов. Понятие. Питание микроорганизмов: сущность, назначение; понятие о плазмолизе, плазмолизе, тургорном давлении. Классификация микроорганизмов по типу питания: автотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Дыхание микроорганизмов: понятие, назначение. Классификация микроорганизмов по типу дыхания: аэробы, анаэробы.	4	ОК 1-7, 9,10
	2	<b>Брожение.</b> Классификация на группы: типичные анаэробные, относительные аэробы. Типичные брожения: спиртовое, молочнокислородное, маслянокислородное. Сущность. Краткая характеристика микроорганизмов-возбудителей. Конечные продукты брожения. Влияние условий на интенсивность брожения. Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. Аэробные окислительные процессы: уксуснокислородное, лимоннокислородное. Понятие. Использование этих процессов для получения палевых кислот/уксусной и лимонной/.	4	ОК 1-7, 9,10

	3	Гниение : сущность, микроорганизмы-возбудители, образующиеся при гниении вещества. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов.	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
		Лабораторная работа 2. Изучение действия ферментов в живых и мёртвых клетках	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
		Практическая работа 1. Расчет продукции процессов брожения	2	
<b>Тема 1.3 Влияние условия внешней среды на микроорганизмы. Распространение микроорганизмов в природе.</b>	1	<u>Влияние температуры</u> : психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термостойчивость вегетативных клеток и спор: пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. <u>Влияние влажности</u> продукта и окружающей среды на микроорганизмы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. <u>Влияние концентрации</u> растворенных веществ в среде обитания микроорганизмов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессах порчи пищевых продуктов.	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
	2	<u>Влияние излучений</u> : использование УФ-лучей для дезинфекции воздуха. <u>Влияние химических факторов</u> /реакции среды, pH, антисептиков/. <u>Реакция среды</u> , ее влияние на интенсивность развития микроорганизмов. <u>Антисептики</u> , возможности их практического использования для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. <u>Влияние биологических факторов</u> на микроорганизмы: симбиоз, метабиоз, паразитозы, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы - продуценты антибиотических веществ. <u>Распространение микроорганизмов в природе</u> . Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микроорганизмами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс. <u>Микрофлора почвы</u> . Состав. Типичные сапрофитные микроорганизмы. Выживаемость патогенных микроорганизмов, процессы самоочищения почвы. <u>Микрофлора воды</u> . Состав. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. <u>Микрофлора воздуха</u> , происхождение, состав. Особенность микрофлоры воздуха в предприятиях общественного питания. <u>Микрофлора тела человека</u> , ее состав и значение. Понятие о дисбактериозе. Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно-эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
		Лабораторная работа 3. Определение зависимости скорости роста колоний микроорганизмов от концентрации и температуры.	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
		Лабораторная работа 4. Санитарно-бактериологический анализ проб вода, воздуха, смывов с рук.	4	
<b>Тема 1.4 Патогенные микроорганизмы</b>	1	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности /специфичность, вирулентность, токсичность.	2	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.1-1.5
	2	Инфекция: понятие, источники. Пути проникновения патогенных микроорганизмов в ор-	2	ПК 2.1-2.8

		ганизм человека, продукты питания. Бактерионосительство. Защитные силы организма человека. Иммуитет, его виды. Вакцина и сыворотки. Роль кишечной палочки как санитарно-показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний.		ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.5 Микробиология важнейших пищевых продуктов</b>	1	Микрофлора пищевых продуктов однородных групп /мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов/: состав. Источники обсемененности продуктов. Факторы, влияние на обсемененность. Основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы. Показатели микробиологической обсемененности. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий: состав, происхождение. Виды порчи, возбудители.	4	<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>ПК 6.1</b>
	2	Условия, способствующие развитию микроорганизмов. Микробиологическое обоснование условий и сроков хранения и реализации, правила транспортировки кулинарной и кондитерской продукции. Микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов: понятие, номенклатура, влияние на качество и сохраняемость. Гигиеническая оценка качества.	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>ПК 6.1</b>
	Лабораторная работа 5 Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.		4	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Раздел 2</b>	<b>ОСНОВЫ ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ</b>			
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	1	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	4	<b>ОК 1-7, 9,10</b> ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8
	2	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2	ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
	Практическая работа 2 Составление сравнительной характеристики пищевых веществ, их роль в структуре питания		2	<b>ОК 1-7, 9,10</b>
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		4	<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
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		2	

			ПК 5.2-5.5 <b>ПК 6.1</b>
<b>Тема 2.3 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	4	<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>ПК 6.1</b>
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2	<b>ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10</b>
	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	4	<b>ПК 6.1 ОК 1-7, 9,10</b>
	Самостоятельная работа: Выполнение домашнего задания по разделу. Реферирование темы: «Особенности приготовления блюд детского питания», Расчет нормы потребности пищи для подростков	2	
<b>Раздел 3</b>	<b>ГИГИЕНА И САНИТАРИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ</b>		
<b>Тема 3.1. Личная гигиена работников общественного питания</b>	1 Гигиена и санитария: понятие. Основные направления гигиенической науки. Личная и производственная гигиена. Личная гигиена: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр.	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
	2 Производственная гигиена. Санитарная одежда: её виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера, официанта, бармена, буфетчика. Медицинский контроль персонала предприятия общественного питания. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Сроки проведения медицинского обследования. Контроль на бактерионосительство и его значение для профилактики кишечных инфекций. Значение санитарно-гигиенической подготовки персонала.	4	
<b>Тема 3.2. Пищевые заболевания, гельминтозы, их профилактика</b>	1 Классификация пищевых заболеваний. Пищевые инфекции. Кишечные инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, паратифы, гепатит А. Зоонозы: туберкулёз, сибирская язва, ящур, бруцеллёз. Сальмонеллёз. Причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, представляющая наибольшую опасность.	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
	2 Классификация пищевых отравлений. Пищевые отравления микробного происхождения.	2	



		Токсикозы: ботулизм, стафилококковое отравление, микотоксикозы. Токсикоинфекции: возбудители ( в том числе и условно-патогенные), причины их возникновения, меры профилактики. Пищевые отравления немикробного происхождения, их профилактика. Гельминтозы: характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.		
		Практическое работа 3. Анализ материалов расследования пищевых отравлений. Разработка мероприятий по профилактике пищевых отравлений.	2	<b>ОК 1-7,</b> <b>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>ПК 6.3-6.4</b>
<b>Тема 3.3.</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий</b>	1	Общие положения об охране окружающей среды. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Санитарные требования к территории предприятия.	4	<b>2 ОК 1-7,</b> <b>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>ПК 6.3-6.4</b>
	2	<u>Гигиена воздуха</u> /физические свойства, химический состав, микробное загрязнение/. Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. <u>Гигиена водоснабжения.</u> Источники, способы очистки и дезинфекции воды. Нормативные требования к качеству питьевой воды. <u>Гигиена почвы.</u> Санитарные требования к устройству канализации, сбору в вывозу пищевых отходов и мусора.	4	<b>ОК 1-7,</b> <b>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>ПК 6.3-6.4</b>
<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к устройству, оборудованию и содержанию помещений предприятия</b>	1	Санитарно-гигиенические основы проектирования предприятий общественного питания. Гигиенические принципы планировки. Санитарно—гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных, торговых, административно-бытовых помещений. Гигиенические требования к естественному и искусственному освещению. Санитарно-гигиенические требования к конструкции и размещению торгово-технологического оборудования. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря и посуды. Санитарный режим. Уборка помещений, виды и способы уборки, требования к уборочному инвентарю. Гигиенические требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала.	4	<b>1 ОК 1-7,</b> <b>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>ПК 6.3-6.4</b>
	2	Дезинфекция: понятие, значение в профилактике пищевых заболеваний. Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристики и правила применения.	4	

		<p>Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры.</p> <p>Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования, воющие средства; классификация, характеристика, санитарные правила использования при машинном и ручном способах мытья посуды. Экспресс-контроль качества мытья посуды.</p> <p>Санитарно-бактериологический контроль качества уборки и дезинфекции, санитарной обработки посуды, инвентаря и оборудования.</p>		
<p><b>Тема 3.5.</b></p> <p><b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b></p>	1	<p>Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Гигиенические требования к таре. Санитарный паспорт: понятие, сведения, оформление.</p> <p>Санитарные требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов.</p> <p>Санитарные требования к приемке продовольственного сырья и продуктов питания, сопроводительные документы, удостоверяющие их качество и безопасность. Оценка качества пищевых продуктов. Показатели, по которым запрещается принимать некоторые виды пищевых продуктов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к складским помещениям. Гигиеническое обоснование оптимальных условий хранения продуктов. Санитарные требования к содержанию и уборке складских помещений. Санитарные правила условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов, гигиеническое обоснование необходимости их соблюдения.</p>	4	<p><b>ОК 1-7,</b></p> <p><b>9,10</b>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p><b>ПК 6.3-6.4</b></p>
<p><b>Тема 3.6.</b></p> <p><b>Санитарно-гигиенические требования к обработке сырья, производству и реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий</b></p>	1	<p>Санитарно-гигиенические требования к процессам механической кулинарной обработки' продовольственного сырья. Гигиеническое обоснование санитарных условий процессов дефростации мороженых продуктов, приготовление мясного и рыбного фарша.</p> <p>Санитарно-гигиеническая оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов.</p> <p>Санитарные требования к режимам тепловой обработки</p>	4	<p><b>ОК 1-7,</b></p> <p><b>9,10</b>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p><b>ПК 6.3-6.4</b></p>
	2	<p>Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, холодных блюд /студней и заливных, паштетов, салатов и винегретов/, омлетов и других изделий повышенного эпидемиологического риска.</p> <p>Санитарные требования к качеству фритюра. Санитарно-гигиенические требования к выработке кондитерских изделий: к процессам подготовки сырья, приготовления теста начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, к выпечке и отделке готовых изделия. Санитарные правила применения пищевых добавок. Санитарные требования к реализации кулинарной продукции и кондитерских изделий. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения готовых блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий.</p>	4	<p><b>ОК 1-7,</b></p> <p><b>9,10</b>ПК 1.2-1.5</p> <p>ПК 2.2-2.8</p> <p>ПК 3.2-3.6</p> <p>ПК 4.2-4.5</p> <p>ПК 5.2-5.5</p> <p><b>ПК 6.3-6.4</b></p>

		Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день. Санитарные требования к контролю качества готовой продукции. Бактериологический контроль качества. Санитарные требования к процессам обслуживания посетителей и оказания различны) видов услуг.		
		<b>Практическая работа 4</b> Разбор данных санитарно-бактериологического анализа готовых блюд и кулинарных изделий.	2	
<b>Тема</b> <b>3.7.Правовые основы санитарии</b>	<b>1</b>	Санитарное законодательство. Основные законодательные и нормативные акты, регламентирующие вопросы санитарии, гигиены, охраны окружающей среды. Государственный и ведомственный санитарный надзор. Цели и задачи. Права и обязанности представителей санитарного надзора. Предупредительный и текущий санитарный надзор: цели, задачи. Гигиеническая экспертиза: назначение, сущность. Общественный санитарный контроль.	2	<b>ОК 1-7,</b> <b>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>ПК 6.3-6.4</b>
<b>Всего:</b>			<b>126 - 30</b>	

Курсовой проект отсутствует.

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Кабинет(ы) химии, микробиологии, физиологического питания №215-2,  
Лаборатория(и)Химия воды и микробиологии №310

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

Основные источники:

- 1.Лаушкина Т.А.Основымикробиологии,санитарии и гигиеныв пищевом производстве:учебник для студ.учрежденийсред.проф.образованияМ.:Издательский центр «Академия»,2019.- 144 с.
2. А.А.Королев, Ю.В.Несвижский ,Е.И.Никитенко Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник в двух частях часть 1 для студ. учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 256 с
3. А.Н.Мартинчик Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник в двух частях часть 2 для студ. учреждений сред.проф.образования . – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с
4. Матюхина З.П Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии (10-е изд., испр.) М. : Издательский центр «Академия», 2019. - 252, [1] с.учебник 256 стр.

Дополнительные источники:

- 1.Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный //Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения:30.10.2022).

- 2.Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное

пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 12.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Интернет-ресурсы:

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
3. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
4. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
5. Образовательная платформа Юрайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <https://www.urait.ru>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>классификацию микроорганизмов;</li> <li>морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> </ul>	<p>Демонстрирует знание основных групп микроорганизмов, может их классифицировать, может описать строение бактериальной клетки, имеет понятие о морфологии бактерий .Может работать со световым микроскопом.</p> <p>Может выполнять полный цикл экспериментального исследования с соблюдением правил безопасного обращения с веществами и лабораторным оборудованием.</p> <p>Анализировать возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства, хранения и реализации кулинарной продукции, характеризовать особенности сапрофитных и патогенных</p>	<p>Выполнение и защита практических работ</p> <p>Решение индивидуальных задач</p> <p>Тестирование</p> <p>Письменная проверочная работа</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; физико-химические изменения пищи в процессе</p>	<p>микроорганизмов,</p> <p>Санитарные требования к содержанию кожи тела ,рук, полости рта, санитарной одежды</p> <p>периодичность медицинских обследований и санитарная документация</p> <p>Проводить расчеты энергетической и пищевой ценности блюд, суточного расхода энергии человека, разрабатывать меню для различной категории населения.</p>	
--	---	--

<p>пищеварения;  усвояемость пищи,  влияющие на нее факторы;  нормы и принципы  рационального  сбалансированного  питания для различных  групп населения;  назначение диетического  (лечебного) питания,  характеристику диет;  методики составления  рационов питания</p> <p>Умеет:  использовать лабораторное  оборудование;  определять основные  группы микроорганизмов;  проводить  микробиологические  исследования и давать  оценку полученным  результатам;  обеспечивать выполнение  санитарно-  эпидемиологических  требований к процессам  приготовления и  реализации блюд,  кулинарных, мучных,  кондитерских изделий,  закусок, напитков;  обеспечивать выполнение  требований системы  анализа, оценки и  управления опасными  факторами (система  ХАССП) при выполнении  работ;  производить санитарную  обработку оборудования и  инвентаря;  осуществлять  микробиологический</p>		
---	--	--

<p>контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>		
--	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
2.3. Курсовой проект (работа) .....	50
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья»

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

Цель дисциплины «Организация хранения и контроль запасов и сырья»: приобретение и знаний в области контроля качества сырья и продуктов при хранении. Изучение способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов ; виды снабжения, виды складских помещений и требований к ним.

Дисциплина «Организация хранения и контроль запасов и сырья» включена в обязательную и вариативную часть цикла образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>2</sup>:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общие требования к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды снабжения; виды складских помещений и требования к ним; периодичность</p>	-

<sup>2</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

		<p>технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методы контроля возможных хищений запасов на производстве; правила оценки состояния запасов на производстве; процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	
ПК 1.1-1.4	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,</p>	<p>организация и проведение подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p>

	<p>использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса; применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарно-эпидемиологические требования; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения</p>	<p>весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов</p> <p>рецептуры, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента; способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;</p> <p>правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;</p> <p>правила составления заявок на продукты</p>	<p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности, обработке различными методами экзотических и редких видов сырья, приготовлении полуфабрикатов сложного ассортимента;</p> <p>в упаковке, хранение готовой продукции и обработанного сырья с учетом требований к безопасности; контроль качества и безопасности обработанного сырья и полуфабрикатов; контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p>в разработке ассортимента полуфабрикатов; в разработке, адаптации рецептур полуфабрикатов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода полуфабрикатов</p>
--	--	---	---

	ароматических веществ;		
ПК 2.1-2.8	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том</p>	<p>в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов;</p> <p>в разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом</p>

	<p>адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.</p>	<p>числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания</p>
<p>ПК 3.1-3.7</p>	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления,</p>	<p>в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>в разработке ассортимента холодной</p>



	<p>кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p>	<p>варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок</p>	<p>кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов.</p>
ПК 4.1-4.6	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>	<p>в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности</p>

	<p>продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	<p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p>	<p>продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>в разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; в разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности; в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; в контроле хранения и расхода продуктов</p>
--	--	--	---

<p>ПК 5.1-5.6</p>	<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения</p>	<p>в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>вприготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>в разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; В разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания в упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к</p>
-------------------	--	---	--

	<p>потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p> <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p>	<p>ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>	<p>безопасности;</p> <p>в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>в подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>в контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>в контроле хранения и расхода продуктов.</p>
ПК 6.1-6.4	<p>контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>определять критерии качества готовых блюд, кулинарных, кондитерских изделий, напитков;</p> <p>организовывать рабочие места различных зон кухни;</p> <p>оценивать потребности, обеспечивать наличие материальных и других ресурсов;</p> <p>взаимодействовать со службой обслуживания и другими структурными</p>	<p>нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей;</p> <p>основные перспективы развития отрасли;</p> <p>современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей;</p> <p>классификацию организаций питания;</p> <p>структуру организации питания;</p> <p>принципы организации процесса приготовления</p>	<p>разработке различных видов меню, разработке и адаптации рецептур блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>осуществлении текущего планирования деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями;</p> <p>организации ресурсного обеспечения</p>

	<p>подразделениями организации питания;</p> <p>разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса; составлять калькуляцию стоимости готовой продукции; планировать, организовывать, контролировать и оценивать работу подчиненного персонала;</p> <p>составлять графики работы с учетом потребности организации питания; обучать, инструктировать поваров, кондитеров, других категорий работников кухни на рабочих местах; управлять конфликтными ситуациями, разрабатывать и осуществлять мероприятия по мотивации и стимулированию персонала;</p> <p>предупреждать факты хищений и других случаев нарушения трудовой дисциплины; рассчитывать по принятой методике основные производственные</p>	<p>кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;</p> <p>правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;</p> <p>правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни;</p> <p>методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей; виды, формы и методы мотивации персонала;</p> <p>способы и формы инструктирования персонала;</p> <p>методы контроля возможных хищений запасов;</p> <p>основные производственные показатели подразделения организации питания;</p> <p>правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения;</p> <p>программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции;</p>	<p>деятельности подчиненного персонала;</p> <p>организации и контроле качества выполнения работ по приготовлению блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков по меню;</p> <p>обучении, инструктировании поваров, кондитеров, пекарей, других категорий работников кухни на рабочем месте.</p>
--	---	---	---

	показатели, стоимость готовой продукции; вести утвержденную учетно-отчетную документацию; организовывать документооборот.	правила составления калькуляции стоимости; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, со склада и от поставщиков, ведения учета и составления товарных отчетов; процедуры и правила инвентаризации запасов.	
--	---	--	--

### 2.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1-1.3	Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2	ПК 1.1-1.3	Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка,	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков

		транспортирование и хранение.		
3	ПК 1.1-1.3	Свежие овощи .Особенности химического состава овощей. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
4	ПК 1.1-1.3	Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак.	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
5		.Лабораторная работа 4 Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
6	ПК 1.1-1.3	Крахмал. Химический состав. Свойства крахмала. Виды .Требования к качеству товарные сорта. Сахар. Ассортимент. Показатели качества	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
7	ПК 1.1-1.3	Мука. Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
8	ПК 5.1-5.4	Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью

		изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение.		отработки новых навыков
9	ПК 4.1, 4.4	Безалкогольные напитки. Естественные и искусственные минеральные воды. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков.	8	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
10	ПК 1.1-1.3	Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
11	ПК 1.1-1.3	Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
12		Лабораторная работа 10 Оценка мяса по органолептическим показателям	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
13	ПК 1.1-1.3	Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная	6	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков



		характеристика потребительских свойств.		
14	ПК 5.1-5.4	Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
15	ПК 1.1-1.3	Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Оценка качества	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
16	ПК 1.1-1.3	Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Ассортимент квашеных, соленых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы. Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
17	ПК 1.1-1.3	Быстрозамороженные овощи и плоды. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	4	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
		Итого	<b>81</b>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	170	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, экзамен)</i>	12	12
<b>Всего</b>	<b>184</b>	<b>52</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров</b>			
<b>Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Товар как объект изучения. Потребительские свойства продовольственных товаров. Пищевая ценность продовольственных товаров.	2	
	2.Химический состав, физические, химические, физико-химические свойства пищевых продуктов. Классификация и кодирование продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. Кодирование информации о товарах. Ассортимент, его виды и показатели.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	1.Практическая работа 1 Расчет теоретической энергетической ценности важнейших видов продовольственного сырья. Сравнение по энергетической ценности товаров однородных и разнородных групп, подгрупп, видов и товарных сортов	2	
<b>Тема 1.2 Методы определения качества продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Основные понятия и термины в области качества. Показатели качества. Факторы, влияющие на качество продовольственных товаров и продовольственного сырья. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров.	2	
	2.Методы определения качества и его оценки. Отбор образцов (проб) пищевых продуктов и составление объединенной пробы для оценки качества. Методы определения показателей качества пищевых продуктов, их достоинства и недостатки.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	2.Лабораторная работа 1 Анализ показателей качества по стандарту,	2	

	установление специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп		
<b>Тема 1.3.</b> <b>Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1. Классификация зерновых культур по целевому назначению и ботаническим признакам. Морфологические и анатомические особенности злаковых и бобовых культур. Основные зерновые и бобовые культуры. Строение зерна. Особенности химического состава зерновых и бобовых культур. Показатели качества зерна.	2	
	2. Крупа. Формирование качества крупы в процессе производства. Виды и ассортимент круп. Показатели качества крупы. Дефекты круп. Упаковка, транспортирование и хранение.	2	
	3. Мука. Классификация муки. Сорта пшеничной хлебопекарной и ржаной муки. Хлебопекарные свойства муки. Показатели и нормы качества муки, дефекты, причины их появления и меры предупреждения.	2	
	4. Хлебобулочные изделия. Пищевая ценность хлеба. Сырье для производства хлеба и хлебобулочных изделий. Производство хлеба. Классификация, ассортимент хлеба и хлебобулочных изделий. Показатели и требования к качеству хлеба	2	
	5. Дефекты хлеба. Условия транспортирования и реализации. Сухарные и бараночные изделия.	2	
	6. Макароны изделия. Сырье и особенности производства. Классификация макаронных изделий. Характеристика качества макаронных изделий. Дефекты и меры их предупреждения. Условия и сроки хранения. Пищевые концентраты. Концентраты обеденных блюд. Сухие продукты для питания.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	3. Практическая работа 2 Анализ показателей качества зерномучных товаров по стандарту	2	
	4. Лабораторная работа 2 Определение товарного сорта макарон и определение внешнего вида после тепловой обработки	2	
5. Лабораторная работа 3 Оценка качества хлебобулочных изделий, распознавание дефектов изделий	2		
<b>Тема 1.4</b> <b>Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и</b>	<b>Содержание</b>	<b>22</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1. Свежие овощи. Особенности химического состава овощей. Классификация овощей. Вегетативные овощи: клубнеплоды, корнеплоды, капустные овощи, луковые, салатные овощи	6	

<b>продуктов их переработки</b>	2.Генеративные или плодовые овощи: тыквенные, томатные, бобовые. Классификация и потребительские свойства свежих грибов.	4	
	3.Свежие плоды. Классификация плодов и ягод: семечковые, косточковые, ягоды, орехоплодные, субтропические, тропические. Степени зрелости плодов. Качество и безопасность свежих плодов и овощей. Градации качества: стандартные, нестандартные, брак.	2	
	4.Переработанные плоды, овощи, грибы. Сушеные плоды и овощи. Способы сушки. Упаковка, хранение сушеных овощей и плодов. Ассортимент квашеных, соленых овощей. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Плодовоовощные консервы.Дефекты консервов, их причины и меры предупреждения.	4	
	5.Быстрозамороженные овощи и плоды. Переработанные грибы: сушеные, соленые, маринованные, отварные грибы. Показатели безопасности свежих и переработанных плодов, овощей и грибов.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	6.Практическая работа 3 Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту. Приемка свежих плодов и овощей по качеству	2	
	7.Лабораторная работа 4 Оценка качества свежих овощей и плодов по стандарту. Распознавание дефектов свежих плодов и овощей	2	
	<b>Тема 1.5. Крахмал, сахар, мед и кондитерские изделия</b>	<b>Содержание</b>	
1.Крахмал. Химический состав. Свойства крахмала. Виды .Требования к качеству товарные сорта. Сахар. Ассортимент. Показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Упаковка, хранение. Мед. Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Особенности состава, требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Методы обнаружения фальсификации меда	6		
2. Кондитерские изделия. Классификация кондитерских изделий. Фруктово-ягодные кондитерские изделия. Шоколад и какао-порошок. Карамельные изделия. Конфетные изделия. Халва и восточные сладости.	4		
3.Мучные кондитерские изделия. Сырьё для производства различных видов кондитерских изделий. Ассортимент изделий. Требования к качеству. Дефекты, упаковка, хранение.	2		
<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>		

	8.Практическая работа 4Анализ показателей качества кондитерских изделий по стандарту	2	
	9.Лабораторная работа 5Оценка качества карамели по органолептическим показателям и содержанию начинки	2	
<b>Тема 1.6. Вкусовые товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1 Чай. Потребительские свойства чая. Классификация. Чайные напитки. Показатели безопасности чая. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	2.Кофе: виды и сорта. Растворимый кофе: особенности получения, потребительские свойства, ассортимент. Показатели безопасности кофе. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	3.Пряности и приправы. Поваренная соль: виды, требования к качеству. Пищевые органические кислоты. Пищевые добавки. Пищевые красители. Желирующие вещества. Особенности хранения.	2	
	4.Безалкогольные напитки. Естественные и искусственные минеральные воды. Соки плодово-ягодные: классификация и характеристика видов. Требования к качеству соков. Квас.	2	
	5.Слабоалкогольные напитки. Алкогольные напитки. Виноградные вина. Игристые вина: особенности получения и формирования потребительских свойств. Плодовые вина. Коньяки. Особенности производства, формирование ассортимента.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	10.Лабораторная работа 6Определение товарного сорта чая и кофе	2	
<b>Тема 1.7. Пищевые жиры</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1.Растительные масла. Масличное сырьё. Сущность методов получения. Ассортимент растительных масел, требования к качеству. Дефекты, условия и сроки хранения.	2	
	2. Жиры животные топленые: классификация, особенности состава, ассортимент, требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения. Виды масложировых продуктов, получаемых на основе растительного масла. Маргарин. Виды, назначение, состав. Сущность технологии получения, ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	11.Лабораторная работа 7 Определение товарного сорта маргарина по органолептическим показателям	2	

<b>Тема 1.8. Молочные продукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1. Молоко и сливки: химический состав пищевая ценность. Значение молока и молочных продуктов в питании. Оценка качества. Кисломолочные продукты., ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.	4	
	2. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Кисломолочные напитки.	2	
	3. Творог. Творожные изделия. Сметана. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения.	2	
	4. Молочные консервы. Сухое и сгущенное молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.	2	
	5. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения.	2	
	6. Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	12. Практическая работа 5 Изучение ассортимента молочных товаров в розничной торговле	2	
	13. Лабораторная работа 8 Оценка качества молока по органолептическим показателям	2	
<b>Тема 1.9. Яйца и яйцепродукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	Строение яйца, его химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии выработки. Оценка качества яиц и яйцепродуктов. Особенности хранения	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	14. Лабораторная работа 9 Определение вида и категории яиц	2	
<b>Тема 1.10. Мясо и мясные товары</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,
	1. Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные	2	

	изменения мяса, холодильная обработка		
	2.Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса.	2	
	3.Мясо домашней птицы. Особенности химического состава, пищевая ценность. Классификация, требования к качеству мяса птицы. Хранение. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	4.Мясные копчености. Классификация, ассортимент. Колбасные изделия. Классификация, товарные сорта, ассортимент. Мясные консервы. Классификация. Ассортимент. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	15Лабораторная работа 10 Оценка мяса по органолептическим показателям	2	
<b>Тема 1.11 Рыба и рыбные продукты</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1.Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств.	2	
	2.Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения	4	
	3.Рыбные консервы и пресервы. Упаковка, условия и сроки хранения. Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения.Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение.	2	
		2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	



	16. Лабораторная работа 11 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2		
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	<b>12</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,	
<b>Тема 2.1</b> <b>Организация</b> <b>продовольственного и</b> <b>материально-технического</b> <b>снабжения</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>		
	1. Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			
	2. Способы доставки продовольственных товаров. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2		
	3. Организация складского и тарного хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	4		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>		
	17. Практическая работа 6 Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2		
	18. Практическая работа 7 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2		
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов</b> <b>продовольственных</b> <b>товаров и других товарно-</b> <b>материальных ценностей</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>		
Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	4			

	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.			
<b>Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	<b>Содержание</b>	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,	
	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство.			
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>			4
	19.Практическая работа 8 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов			2
	20.Практическая работа 9 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада			2
<b>Тема 2.4 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3,	
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов			
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Решение ситуационных производственных задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве		2		
<b>Промежуточная аттестация</b>		12		
<b>Всего</b>		<b>184</b>		

**2.3. Курсовой проект (работа)– отсутствует**



### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ),оснащенная(ые)в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 192 с
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Димитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с
4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2019. - 336с.: цв.ил. -
5. Рудаков О. Б. Товарный менеджмент, экспертиза и оценка качества жировых товаров : учебное пособие для спо / О. Б. Рудаков, Э. П. Лесникова, К. К. Полянский, И. Н. Семенова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с.
6. Мотовилов О. К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие для спо / О. К. Мотовилов, В. М.

Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 316 с.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li> <li>-общие требований к качеству сырья и продуктов;</li> <li>-условие хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li> <li>-методы контроля качества продуктов при хранении;</li> <li>-способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li> <li>-виды снабжения; видов складских помещений и требования к ним;</li> <li>-периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li> <li>-методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li> <li>-программное обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</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>письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</p> <p>-методы контроля возможных хищений запасов</p>		
<p><b>Умеет:</b></p> <p>-определять наличие запасов и расход продуктов;</p> <p>оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</p> <p>-проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>-принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</p> <p>-оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</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 и т.д.</p>	<p>письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-П по профессии/специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины  
«ОП.04 Организация обслуживания»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....	<b>27</b>
<b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....	<b>28</b>
1.1. <u>Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u> .....	28
1.2. <u>Планируемые результаты освоения дисциплины</u> .....	28
<b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>42</b>
2.1. <u>Трудоемкость освоения дисциплины</u> .....	42
2.2. <u>Содержание дисциплины</u> .....	43
2.3. <u>Курсовой проект (работа)</u> .....	50
<b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>52</b>
3.1. <u>Материально-техническое обеспечение</u> .....	52
3.2. <u>Учебно-методическое обеспечение</u> .....	52
<b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>54</b>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### «ОП.04 Организация обслуживания»

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

Цель дисциплины « Организация обслуживания» : формирование у студентов теоретических знаний, приобретение практических навыков и умений в области ресторанной индустрии, направленных на усовершенствование организации ресторанного обслуживания, управления в ресторанных заведениях, развитие профессиональных способностей и качеств, необходимых специалистам ресторанного бизнеса.

Дисциплина « Организация обслуживания» включена в обязательную и вариативную часть цикла образовательной программы

##### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 <i>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i>	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

	помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для 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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.	

культурного контекста			
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной</p>	

	<p>объяснять свои действия (текущие и планируемые)          писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 1.1-1.4          ПК 2.1-2.8          ПК 3.1-3.7          ПК 4.1-4.6          ПК 5.1-5.6          ПК 6.1-6.4</p>	<p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню; приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания; рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа; подачи блюд и напитков разными способами; расчета с потребителями; обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания; выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло</p>	<p>виды, типы и классы организаций общественного питания; рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла сервировку столов, современные направления сервировки обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; использование в процессе обслуживания</p>	

	<p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания; оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами; соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню, обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы;  обслуживать иностранных туристов  эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания  осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;  предоставлять счет и производить расчет с потребителями;  соблюдать правила ресторанного этикета;  производить расчет с потребителем, используя различные</p>	<p>инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;  приветствие и размещение гостей за столом;  правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;  способы подачи блюд;  очередность и технику подачи блюд и напитков;  кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли  правила сочетаемости напитков и блюд;  требования к качеству, температуре</p>	
--	---	---	--

	<p>формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
--	--	--	--

### 3.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4	Столовая посуда: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая и приборы	2	На расширении профессиональных компетенций обязательной части ФГОС с целью отработки новых навыков
2		Характеристика столовых приборов. Основные и вспомогательные приборы используемые на предприятиях индустрии питания	2	
3		Виды и формы складывания салфеток . Композиции из цветов.	2	
4		Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий.Оформление.	2	
5		Практическая работа 1Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина.	2	
6		Практическая работа 2Ознакомление с видами столового белья. Освоение приемов складывания салфеток, накрытие столов	2	

		скатертями, замена скатерти.		
7		Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии посетителей на сервировочной передвижной тележке (Guridon)	2	
8		Способы подачи блюд: Russianservice-русский (« в стол»), Frenchservice-французский (« в обнос»), Americanservice-английский ( с помощью подсобного стола), европейский и Silverservice . Комбинированный метод подачи блюд.	2	
9		Лабораторная работа 1 Отработка приемов : транширования мяса, фламбирования блюд и филетирование рыбы в присутствии посетителей на сервировочной тележке. Оценка качества.	2	
10		Лабораторная работа 2 Приготовление салата на подсобном столике при гостях ( салат Цезарь или салат-коктейль с креветками и сырной тарелки). Оценка качества блюд.	2	
		<b>Итого</b>	<b>20</b>	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	76	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена	12	12
<b>Всего</b>	<b>90</b>	<b>32</b>





## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 . Общая характеристика процесса обслуживания.</b>			
<b>Тема 1.1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2	
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2	
<b>Тема 1.2 Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Помещения предприятия общественного питания. Торговые помещения. Помещения для потребителей: вестибюль, гардероб, залы.	1	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2	
	Подсобные помещения: сервизная, бельевая, моечная столовой посуды - назначение, оснащение	2	
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	
<b>Тема 1.3</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 1.1-1.4

<b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	Столовая посуда: фарфоровая, фаянсовая, керамическая, стеклянная, хрустальная, металлическая, деревянная, пластмассовая и приборы. Столовое белье: скатерти, салфетки, ручники, полотенца, «юбка»	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла и столового белья	1	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	1.Практическая работа 1 Ознакомление с видами столового белья. Накрытие столов скатертями, замена скатерти.Складывание Tablebox (стола-коробки)	2	
	Характеристика столовых приборов. Основные и вспомогательные приборы используемые на предприятиях индустрии питания.	1	
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности. Правила работы с подносом	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	2.Практическая работа 2 Ознакомление с видами столовой посуды, приборов. Оформление заявки на посуду по нормам оснащения. Составление акта на бой, лом, порчу и утрату посуды	2	
3.Практическая работа 3 Подбор и подготовка посуды, освоение приемов сервировки стола для завтрака, обеда, ужина..	2		
<b>Раздел 2 Организация обслуживания потребителей в ресторанах, в кафе и в барах</b>			
<b>Тема 2.1 Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>9</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Средства информации для потребителей. Назначение и принципы составления меню	1	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	4.Практическая работа 4 Изучение видов меню, правила составления меню	2	

<b>Тема 2.2</b> <b>Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Последовательность обслуживания потребителей. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов. Прием и оформление заказа, передача заказа на производство	2	
	Рекомендации напитков к блюдам и закускам. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива.	2	
<b>Тема 2.3</b> <b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	2	
	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	4.Лабораторная работа 1 Сервировка стола для завтрака, бизнес – ланча, для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка. Сервировка стола для подачи вин, шампанского	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Особенности подачи шампанского	2	
	Декантация вин. Организация рабочего места .Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2	
	Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	5.Лабораторная работа 2 Отработка приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом.	2	
<b>Тема 2.4</b> <b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Основные методы подачи блюд: русский ( "в стол"), французский ( "в обнос"), английский ( с помощью подсобного стола),европейский и	2	

	комбинированный метод подачи блюд		ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	Guridonсервис ( приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя с помощью передвижной сервировочной тележки Guridon).	2	
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий.	2	
	Правила этикета и нормы поведения за столом.Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	6.Практическая работа 5 Отработка приемов принятия, оформления заказа, подачи блюд и напитков, расчет с потребителями.Овладение приемами подачи блюд и напитков при индивидуальном и групповом обслуживании, оформление бланков счетов.	2	
	7.Лабораторная работа 2 Приготовление салата на подсобном столике при гостях (салат Цезарь или салат-коктейль с креветками), приготовление фруктовой нарезки и сырной тарелки	2	
<b>Тема 2.5 Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	
	Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2	
	Прием-фуршет. Прием коктейль.Банкет-чай. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	4	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	8.Практическая работа 6 Расчеты столов и столового белья, количества официантов для банкета	2	
	9.Практическая работа 7 Составление меню и сервировка стола для обслуживания тематического мероприятия.	2	

<b>Тема 2.6</b> <b>Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09
	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	2	
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта Обслуживание по типу buffet(шведского стола), подача блюд фондю. Кейтеринг.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Решение ситуационных производственных задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве	2	
	<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>12</b>	
	<b>Итого</b>	<b>90</b>	

### 2.3. Курсовой проект

Курсовой проект( работа) – отсутствует

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
2. Васюкова А.Т. Организация обслуживания для специальности Поварское и кондитерское дело ;учебник - Москва : КНОРУС,2022- 404 с ( Среднее профессиональное образование ) .
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник- Москва : КНОРУС,2023- 322 с ( Среднее профессиональное образование ) .
4. Любецкая Т.Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для СПО- 2-е изд. стер.- Лань, 2021.- 308 с. : ил.
5. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2020. — 192 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки

качества продукции общественного питания.

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

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

9. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения

пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических

(профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.

### 3.2.3 Электронные издания

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

7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.



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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знание:</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</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>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>

<p>и торгово-технологического оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> <li>– обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</li> </ul>		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– выполнения всех видов работ по</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного</p>

<p>подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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> </ul>	<p>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 и т.д.</p>	<p>опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
--	---	--

<ul style="list-style-type: none"><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, весоизмерительное и</li></ul>		
---	--	--

<p>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 ресторанного этикета;</li><li>– производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;</li><li>– изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</li></ul>		
--	--	--

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП. 05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

**2024 г**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
2.3. Курсовой проект (работа) .....	50
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>

#### 4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

##### «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

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

Цель дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: изучение теоретических основ экономики менеджмента и маркетинга и формирование навыков практического их применения при решении конкретных задач эффективного развития производства АПК, возникающих в процессе профессиональной деятельности.

Дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» включена в обязательную часть цикла образовательной программы

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01	Распознавать задачу и решать проблемы профессиональном и социальном контексте.	Цели и задачи профессионального развития	-
ОК.02	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Способы и методы выполнения профессиональных задач	-
ОК.03	Выявлять достоинства и недостатки коммерческих идей	Порядок и направления деятельности предприятия	-
ОК.04	Организовывать работу коллектива и команды	Методику организации коллективной работы.	-
ОК.05	Проявлять толерантность в рабочем коллективе	Особенности разрешения производственных ситуаций	-
ОК.06	Описывать значимость своей специальности	Основные параметры и критерии производственных и управленческих задач	-
ОК.07	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности	Направления по ресурсосбережению производственных запасов и персонала	-
ОК.09	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Методику проведения переговоров и деловых бесед	-

<sup>3</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.



ПК 1.1	Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;	Регламенты и стандарты организации	Контроля за соблюдением регламента
ПК 1.4	Определять показатели товарооборота и товарных запасов	Показатели определения товарооборота	Определения показателей товарооборота
ПК 2.1	Осуществлять определять цены на продукцию предприятия	Показатели и методику определения цены	Определение цен на продукцию
ПК 3.1	Планировать и рассчитывать производственную программу	Показатели производственной программы	Планирования и расчета показателей производственного плана
ПК 4.1	Определять доход и прибыль предприятия	Состав доходов и расходов	Определения дохода и расхода
ПК 5.1	Составлять планы на основании управленческого решения	Основные показатели управленческого решения.	Планирования управленческих решений
ПК6.2	Проводить маркетинговые исследования	Методы и способы проведения маркетинговых исследований	Проведения маркетинговых исследований

#### 4.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>4</sup>	122	40
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет	-	-
Всего	<b>122</b>	<b>40</b>

<sup>4</sup>Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы экономики</b>			
<b>Тема 1.1. Экономическая деятельность предприятия</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2</b>
	Понятие экономики. Производство как процесс хозяйствования. Виды экономической деятельности. Планирование и бюджетирование деятельности предприятия. Производственные программы и мощности. Выпуск продукции и товарооборот.	20	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>14</b>	
	Составления плана деятельности	8	
	Определение товарооборота	6	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Тема 1.2. Доходы и бизнес-планирование</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2</b>
	Валовый доход. Прибыль- понятия и порядок определения .Рентабельность: понятие и расчет показателя	20	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Определение дохода предприятия	6	
	Расчет уровня рентабельности	4	
<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-		
<b>Раздел 2. Основы менеджмента и маркетинга</b>			
<b>Тема 2.1. Основы менеджмента</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2</b>
	Сущность, цели и задачи менеджмента. Цикл менеджмента. Система методов управления на предприятии. Методы принятия управленческих решений. Делегирование полномочий. Состав трудовых ресурсов. Нормирование труд. Мотивация труда	22	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Деловая игра по нахождению правильных управленческих решений	6	
	Определение состава персонала предприятия	4	

	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2 Основы маркетинга</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК 01-ОК 07.ОК 09 ПК 1.1.ПК 2.1.ПК3.1. ПК4.1. ПК5.1. ПК6.2</b>
	Понятие, цели и задачи маркетинга. Сбытовая политика предприятия. Способы и методы проведения маркетинговых исследований. Реклама: виды и средства.	20	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>6</b>	
	Определение жизненного цикла товаров	2	
	Проведение маркетингового исследования	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<i>Курсовая работа (проект)</i>		-	
<b>Промежуточная аттестация</b>		-	
<b>Всего</b>		<b>122</b>	

### 2.3. Курсовой проект (работа)

*Указывается, является ли выполнение курсового проекта (работы) по модулю или дисциплине обязательным или обучающийся имеет право выбора: выполнять курсовой проект по тематике данного или иного профессионального модуля(ей) или общепрофессиональной дисциплине(-ам).*

Тематика курсовых проектов (работ)

1. ...

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживания и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Печатные издания.
2. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2019. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
3. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2019 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – ( кодексы Российской Федерации).
4. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2019- 880с. (кодексы Российской Федерации).
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2019-III, 10 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2018 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 16 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2020.- III, 12 с.
8. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.
9. 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», 2019. – 336 с.

10. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб. 2020 г. с.129
11. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2019.
12. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва : КноРус, 2022. - 312 с.
13. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2022.-176с.

## 2.Электронные издания:

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

### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для СПО / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с.  
<https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CVC3546#page/1>

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Цели и задачи профессионального развития</li> <li>- Способы и методы выполнения профессиональных задач --</li> <li>Порядок и направления деятельности предприятия</li> <li>- Методику организации коллективной работы</li> <li>- Особенности разрешения производственных ситуаций</li> <li>- Основные параметры и критерии производственных и управленческих задач</li> <li>- Направления по</li> </ul>	<p>Применение способов и методов планирования деятельности предприятия.</p> <p>Применение методики анализа и диагностики экономических показателей.</p> <p>Определение показателей и расчет товарооборота.</p> <p>Умение расчета производственных и отпускных цен на продукцию и товары.</p> <p>Применение методов и способов при принятии управленческих решений.</p> <p>Проведение различными способами маркетинговые исследования.</p>	<p>Тестирование.</p> <p>Выполнение практических работ.</p> <p>Онлайн- диагностика.</p> <p>Презентации.</p>

<p>ресурсосбережению производственных запасов и персонала</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Методику проведения переговоров и деловых бесед</li> <li>- Регламенты и стандарты организации</li> <li>- Показатели определения товарооборота</li> <li>- Показатели и методику определения цены</li> <li>- Показатели производственной программы</li> <li>- Состав доходов и расходов</li> <li>- Основные показатели управленческого решения</li> <li>- Методы и способы проведения маркетинговых исследований</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Распознавать задачу и решать проблемы профессиональном и социальном контексте</li> <li>- Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>- Выявлять достоинства и недостатки коммерческих идей</li> <li>- Организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- Проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> <li>- Описывать значимость своей специальности</li> <li>- Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности</li> </ul>		
--	--	--

<p>-Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</p> <p>-Контролировать соблюдение регламентов и стандартов организации питания, отрасли;</p> <p>-Определять показатели товарооборота и товарных запасов</p> <p>-Планировать и рассчитывать производственную программу</p> <p>- Осуществлять определять цены на продукцию предприятия определять доход и прибыль предприятия</p> <p>- Составлять планы на основании управленческого решения -Проводить маркетинговые исследования</p>		
---	--	--

Приложение 2.1  
к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ**  
**ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

2024 г.



## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика.....</b>	<b>.....</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины.....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>7</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	7
2.2. Содержание дисциплины .....	8
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>13</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение .....	13
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	13
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>14</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «Информационные технологии в профессиональной деятельности»

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

**Цель дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности»:**

- освоение системы базовых знаний, отражающих вклад информационных технологий в формирование современной научной картины мира, роль информационных процессов в современном обществе, биологических и технических системах;
- овладение умениями применять, анализировать, преобразовывать информационные модели реальных объектов и процессов, используя при этом цифровые технологии, в том числе при изучении других дисциплин;
- развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей путем освоения и использования методов информатики и цифровых технологий при изучении различных учебных предметов;
- воспитание ответственного отношения к соблюдению этических и правовых норм информационной деятельности;
- приобретение опыта использования цифровых технологий в индивидуальной и коллективной учебной и познавательной, в том числе проектной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии в профессиональной деятельности» включена в обязательную и вариативную часть профессионального цикла примерной основной образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	<b>Умения:</b>
		распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части
		определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		владеть актуальными методами работы в

		<p>профессиональной и смежных сферах</p> <p>оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p> <p><b>Знания:</b></p> <p>актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p> <p>структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях</p> <p>основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте</p> <p>методы работы в профессиональной и смежных сферах</p>
		<p>порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и	<p><b>Умения:</b></p> <p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в перечне</p>

информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
	оценивать практическую значимость результатов поиска
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
	<b>Знания:</b>
	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	приемы структурирования информации
	формат оформления результатов поиска информации
	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и
	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства

#### 4.4.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№.№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	<b>78</b>	<b>74</b>
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	-	-
<b>Всего</b>	<b>78</b>	<b>74</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Автоматизированная обработка информации</b>		
<b>Тема 1.1</b> <b>Информация и информационные процессы</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Информация. Свойства информации. Единицы измерения информации. Операционные системы и оболочки: графическая оболочка Windows	<b>1</b>	<b>ОК 01,02</b>
<b>Тема 1.2.</b> <b>Технические средства информационных технологий</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Состав и структура персональных ЭВМ	<b>1</b>	<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 1</b> Управление окнами в операционной системе Windows		
	<b>Практическое занятие 2</b> Управление папками, файлами, ярлыками в операционной системе Windows		
	<b>Практическое занятие 3</b> Стандартные программы Windows. Калькулятор		
<b>Раздел 2</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>		
<b>Тема 2.1</b> <b>Технология обработки графической информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 4</b> Графический редактор Paint.		
<b>Тема 2.2</b> <b>Технология обработки текстовой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>22</b>	

<b>информации</b>	<b>Практическое занятие 5</b> Рабочее окно Microsoft Word. Первичные настройки документа		
	<b>Практическое занятие 6</b> Редактирование документа Microsoft Word		
	<b>Практическое занятие 7</b> Форматирование документа Microsoft Word. Форматирование символов и абзацев. Границы и заливка		
	<b>Практическое занятие 8</b> Создание и редактирование таблиц документа Microsoft Word		
	<b>Практическое занятие 9</b> Оформление текстового документа Microsoft Word с помощью графических изображений		
	<b>Практическое занятие №10.</b> Создание деловых документов в текстовом редакторе Microsoft Word.		
	<b>Практическое занятие №11.</b> Оформление текстовых документов Microsoft Word, содержащих таблицы.		
	<b>Практическая работа №12.</b> Создание документов Microsoft Word с использованием Шаблонов		
	<b>Практическое занятие №13</b> Оформление формул редактором Microsoft Equation.		
	<b>Практическое занятие №14.</b> Организационные диаграммы в документе Microsoft WORD		
	<b>Практическое занятие №15.</b> Комплексное использование возможностей Microsoft WORD для создания документов. Создание документа «Меню»		
<b>Тема 2.3 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности</b>			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>14</b>	
	<b>Практическое занятие №16.</b> Организация расчетов в табличном процессоре Microsoft Excel		
	<b>Практическое занятие №17.</b> Построение и форматирование диаграмм в Microsoft Excel		
	<b>Практическое занятие №18.</b> Использование функций в расчетах Microsoft EXCEL		
	<b>Практическое занятие №19.</b> Относительная и абсолютная адресация Microsoft EXCEL		
	<b>Практическое занятие №20.</b> Фильтрация данных Условное форматирование в Microsoft EXCEL		
	<b>Практическое занятие №21.</b> Составление Калькуляционной карточки блюда в		
			<b>ОК 01,02</b>

	Microsoft EXCEL		
	<b>Практическое занятие №22.</b> Комплексное использование возможностей Microsoft EXCEL для создания документов		
<b>Тема 2.4 Технология хранения, поиска и сортировки информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие №23.</b> Проектирование базы данных в СУБД MS Access		
	<b>Практическое занятие №24.</b> Создание таблиц и пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS Access		
	<b>Практическое занятие №25.</b> Модификация таблиц и работа с данными с использованием запросов в СУБД MS Access		
	<b>Практическое занятие №26.</b> Работа с данными и создание отчетов в СУБД MS Access		
<b>Тема 2.5 Компьютерные презентации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>10</b>	
	<b>Практическое занятие №27.</b> Создание типовой презентации.		
	<b>Практическое занятие №28.</b> Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Новые блюда ресторана		
	<b>Практическое занятие №29.</b> Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Новое меню ресторана		
<b>Практическое занятие №30.</b> С Работа в программе Power Point над презентацией по теме: Современные способы обслуживания в ресторане			
<b>Тема 2.6 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	<b>Практическое занятие №31.</b> Знакомство и сравнительная характеристика с программами и приложениями по кулинарии		
<b>Тема 1.3. Информационные системы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	



	<b>Практическое занятие 32</b> Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс»		
<b>Раздел 3</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>		
<b>Тема 3.1</b> <b>Основы</b> <b>информационной и</b> <b>технической</b> <b>компьютерной</b> <b>безопасности</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	<b>Практическое занятие 33</b> Работа с антивирусными программами		
<b>Тема 3.2</b> <b>Компьютерные</b> <b>сети, сеть Интернет</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>ОК 01,02</b>
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>	
	<b>Практическое занятие 34</b> Работа с информационной поисковой системой		
	<b>Практическое занятие 35</b> Компьютерный перевод текстов.		
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>78</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Информационных технологий, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1 Основные печатные издания:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности. Технические специальности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Михеева. Е. В. , О.И. Титова – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 416 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / Михеева. Е. В. , О.И. Титова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр "Академия", 2020. - 288 с.

##### 3.2.2 Основные электронные издания:

1.Граничин О.Н. Информационные технологии в управлении [Текст] : Учебное пособие / О.Н. Граничин, В.И. Кияев. - М. : Интернет- Университет ИТ; БИНОМ. Лаборатория знаний, 2023 . - 336 с.

2.Куприянов Д.В. Информационное обеспечение профессиональной деятельности [Текст] : учебник и практикум для СПО / Д.В. Куприянов. - М. : Издательство Юрайт, 2023 . - 255 с.

##### Дополнительные источники:

1.<https://yandex.ru/yandsearch?text=информационные технологии в профессиональной деятельности спо>

2.<https://yandex.ru/yandsearch?text=информационные технологии в профессиональной деятельности практика>

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий с выполнением индивидуальных практических заданий, тестирования.

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <p>основных понятий автоматизированной обработки информации;</p> <p>общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем;</p> <p>базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности;</p> <p>состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;</p> <p>методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</p> <p>основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</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> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <p>--тестирования</p>
<p><b>Умения:</b></p> <p>пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;</p> <p>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>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 и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

осуществлять необходимой информации	поиск	
--	-------	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-II по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»**

**2024 г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
2.3. Курсовой проект (работа) .....	50
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>

## 5. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

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

Цель дисциплины «Охрана труда» : формирование знаний и навыков использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

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

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составлять план действия; определять необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план;	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-

<sup>5</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе с использованием цифровых средств	-
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки	содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки	



	<p>коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</p>	<p>презентации; основные этапы разработки и реализации проекта</p>	
<p>ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде</p>	<p>организовывать работу коллектива и команды;  взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p>	
<p>ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных</p>	<p>проявлять гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности43.02.15 Поварское и</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных</p>	

ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	кондитерское дело; применять стандарты антикоррупционного поведения	отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	Организация и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического

	приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	В организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

	безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;		
ПК 4.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	т требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	в организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; в подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>6</sup>	42	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
<b>Всего</b>	<b>42</b>	<b>10</b>

---

<sup>6</sup>Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<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- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
<b>Раздел1. Нормативно - правовая база охраны труда</b>		12	
<b>Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение	4	
	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда.		
	Система стандартов по технике безопасности. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
<b>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда	2	
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение,		

	задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции		
	Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная		
<b>Тема 1.3. Организация охраны труда в предприятиях</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	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	2	
	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		
	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации		
	Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>14</b>	
<b>Тема 2.1</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 1- ОК 4,

<b>Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</b>	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	2	ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2	
	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 опасных и вредных производственных факторов	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №2. Обеспечение производительности обменной вентиляции</b>	2	
<b>Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	
	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>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №3.</b> Классификация, расследование, оформление и учет несчастных случаев на производстве.	2	
<b>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		14	
<b>Тема 3.1 Электробезопасность</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)	4	
	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		
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №4.</b> Определение зависимостей,	2	

	характеризующих электрическое сопротивление тела человека		
<b>Тема 3.2 Пожарная безопасность</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Пожарная безопасность зданий и сооружений. Обучение мерам пожарной безопасности. Противопожарный инструктаж	2	
	Пожарная защита на производственных объектах. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	
	Основные причины взрывов и пожаров на предприятиях. Средства и устройства пожаротушения. Первичные средства пожаротушения. Пожарная сигнализация и связь.	2	
<b>Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 1- ОК 4, ОК 6, ОК 10 ПК1.1, ПК2.1 ПК3.1, ПК4.1 ПК5.1
	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности	2	
	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		
Курсовая работа (проект)		-	-
<b>Промежуточная аттестация</b>		-	-
<b>Всего</b>		<b>42</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) охраны труда, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.  
Лаборатория(и) \_\_\_\_\_ (перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации дисциплины), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.3.2.1. Основные печатные издания

1. Беляков, Г.И. Охрана труда и техника безопасности: учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. – 3-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2021. – 404 с.
2. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования /
3. Воронкова Л.Б., Тароева Е.Н. Охрана труда в нефтехимической промышленности: учеб. пособие для студ. среднего профессионального образования.-М.: Издательский центр «Академия», 2018.-208 с
4. Графкина, М.В. Охрана труда: учебник для студ. сред. проф. образования / М.В. Графкина. – 3-е изд., стер. – Москва: Академия, 2021. – 176 с.
5. Девисилов В. А. Охрана труда: учебник. — 3-е изд., испр. и доп. — М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2018. — 448 с.: ил. — (Профессиональное образование)
6. Профилактика и практика расследования несчастных случаев на производстве: учебное пособие для СПО / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина, А. А. Филиппов ; под общей редакцией Г. В. Пачурина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6908-6.
7. Широков, Ю.А. Охрана труда: учебник для СПО / Ю.А. Широков. – Санкт-Петербург: Лань, 2020. – 372 с.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Булгаков, А.Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания: учебное пособие для СПО / А.Б. Булгаков. – Саратов: Профобразование, 2021. – 116 с. – ISBN 978-5-4488-1136-4. – Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. – URL: <https://profspo.ru/books/105149>.
1. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 343 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15942-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510311>
2. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 599 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17182-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532534>

3. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / О. М. Родионова, Е. В. Аникина, Б. И. Лавер, Д. А. Семенов. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 139 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17183-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/532535>

4. Профилактика и практика расследования несчастных случаев на производстве : учебное пособие для СПО / Г. В. Пачурин, Н. И. Щенников, Т. И. Курагина, А. А. Филиппов ; под общей редакцией Г. В. Пачурина. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 380 с. — ISBN 978-5-8114-6908-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153664> (дата обращения: 21.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Сафонов, А. А. Охрана труда : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Сафонов, М. А. Сафонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 485 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-18090-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/534258>

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 21.04.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### 3.2.2. Дополнительные источники

1 ГОСТ 12.1.005-88 Общие санитарно-гигиенические требования к воздуху рабочей зоны.

2 Конституция Российской Федерации.

3 Постановление Минтруда РФ N 73 от 24.10.2002 г. «Об утверждении форм документов, необходимых для расследования и учета несчастных случаев на производстве, и Положения об особенностях расследования несчастных случаев на производстве в отдельных отраслях и организациях».

4 Трудовой кодекс Российской Федерации.

5 Федеральный закон от 28 декабря 2013 г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда».

6 Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний».

7 Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».

8 Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании».

9 Федеральный закон от 21 июля 1997 г. № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов».

### 3.2.2. Интернет-ресурсы

1. Каталог образовательных Интернет-ресурсов <http://www.edu.ru>

2. Файловый архив студентов <http://www.studfiles.ru>

3. Образовательная платформа ЮРАЙТ <https://urait.ru>

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-охрану труда;</li> <li>-основы промышленной и пожарной безопасности;</li> <li>-промышленную экологию</li> <li>-правила и инструкции по производству огневых и газоопасных работ;</li> <li>-правила охраны труда при ремонте</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-соблюдать требования охраны труда, промышленной и пожарной безопасности;</li> <li>-выполнять правила экологической безопасности;</li> <li>-применять средства индивидуальной и коллективной защиты, первичные средства пожаротушения;</li> <li>-применять требования охраны труда, промышленной, пожарной, электрической и экологической безопасности при обслуживании и ремонте оборудования и установок;</li> <li>-осуществлять контроль за образующимися при производстве работ отходами, сточными водами, выбросами в атмосферу, методами утилизации и переработки;</li> <li>-оценивать соответствие требованиям безопасности мероприятия по</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота перечисления видов и правил проведения инструктажей по охране труда;</li> <li>- полнота перечисления возможных опасных и вредных факторов и средств защиты;</li> <li>- полнота перечисления действий токсичных веществ на организм человека;</li> <li>- полнота перечисления мер предупреждения пожаров и взрывов;</li> <li>- полнота перечисления нормативных документов по охране труда и здоровья, основам профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;</li> <li>- полнота перечисления общих требований безопасности на территории предприятия и в производственных помещениях;</li> <li>- полнота перечисления основных причин возникновения пожаров и взрывов;</li> <li>- полнота перечисления правовых и организационных основ охраны труда на предприятии, системы мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактических мероприятий по технике безопасности и производственной санитарии;</li> <li>- полнота перечисления прав и обязанностей работников в области охраны труда;</li> <li>- точность изложения принципов прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях;</li> </ul>	<p>Текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертного наблюдения и оценивание выполнения практических и лабораторных работ, индивидуальных заданий;</li> <li>- письменного и устного опроса;</li> <li>- тестирования.</li> </ul> <p>Промежуточный контроль в форме комплексного экзамена</p>

<p>подготовке и проведению работ по техническому обслуживанию и ремонту основного и вспомогательного оборудования, состояние техники безопасности, экологии на установках</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- полнота перечисления средств и методов повышения безопасности технических средств и технологических процессов;</li> <li>- правильность использования средств индивидуальной и групповой защиты;</li> <li>- правильность применения безопасных приемов труда на территории предприятия и в производственных помещениях;</li> </ul>	
---	--	--

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»**



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Безопасность жизнедеятельности»  
(наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»:

- разработка и реализация мер защиты человека и среды обитания от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени;
- прогнозирование развития и оценки последствий чрезвычайных ситуаций;
- принятие решений по защите населения и территорий от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий и применение современных средств поражения, а также принятие мер по ликвидации их воздействий;
- выполнение конституционного долга и обязанности по защите Отечества в рядах Вооружённых Сил Российской Федерации;
- своевременное оказание доврачебной помощи.

Дисциплина «Наименование» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>7</sup>:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01-09	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях терроризма как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует определения понятий, владение методами безопасного поведения в условиях ЧС и техногенных катастроф,</li> <li>- определяет потенциальные опасности и их последствия в быту и в профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществляет выбор способов защиты населения;</li> <li>- описывает основные виды вооружения, организацию призыва на военную службу, области использования</li> </ul>

<sup>7</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	<p>полученной специальности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <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</li> </ul>	<p>мероприятия гражданской обороны;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила первой помощи.</li> </ul>	<p>профессиональных знаний при исполнении обязанностей ВС;</p>
--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>8</sup>	68	48
<i>Курсовая работа (проект)</i>		
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме (зачет, диф.зачет, экзамен)	Дифференцированный зачет	
<b>Всего</b>	<b>68</b>	<b>48</b>

<sup>8</sup>Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий)	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1.	2.	3.	4.
<b>Раздел 1. Чрезвычайные ситуации.</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного и техногенного характера.</b>	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	1. Введение. Основные понятия и определения (авария, катастрофа, зона ЧС, риск, опасность в ЧС, источники ЧС). Признаки классификации ЧС и катастроф. Алгоритм проведения классификации ЧС. Стадии ЧС. Потенциально опасные объекты (ПОО). Поражающие факторы источника ЧС.	2	
	2. Чрезвычайные ситуации природного характера. Землетрясение. Цунами. Наводнения. Оползни, сели, снежные обвалы. Ураганы, смерчи, торнадо. Природные пожары. Инфекционные заболевания людей, животных и растений. Чрезвычайные ситуации вызванные взрывами. Чрезвычайные ситуации вызванные пожарами. Чрезвычайные ситуации вызванные выбросом токсических веществ. Чрезвычайные ситуации вызванные гидротехническими авариями.	2	
<b>Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации военного времени</b>	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	1. Ядерное оружие. Химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения.	2	
	2. Приборы радиационной и химической разведки и контроля. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения.	2	
	Практические занятия 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК.	2	

<b>Тема 1.3. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.</b>	Содержание учебного материала	2	ОК.01-09
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций.		
<b>Тема 1.4. Гражданская оборона</b>	Содержание учебного материала	2	ОК.01-09
	1. Гражданская оборона, задачи, структура, войска ГО. Работа штаба ГО объекта. Организация эвакуации населения силами ГО.		
<b>Тема 1.5. Инженерная и индивидуальная защита. Виды защитных сооружений и правила поведения в них</b>	Содержание учебного материала	2	ОК.01-09
	1. Мероприятия по защите населения. Организация инженерной защиты населения от поражающих факторов чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени. Защитные сооружения гражданской обороны. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. Санитарная обработка людей после пребывания их в зонах заражения.		
<b>Тема 1.6. Защита населения и территорий при чрезвычайных ситуациях природного и техногенного характера</b>	Содержание учебного материала	2	ОК.01-09
	1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на производственных объектах. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке		
	Содержание учебного материала	2	ОК.01-09

<b>Тема 1.8. Обеспечение безопасности при неблагоприятной социальной обстановке</b>	1. Обеспечение безопасности при эпидемии. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и во время общественных беспорядков. Обеспечение безопасности в случае захвата заложником. Обеспечение безопасности при обнаружении подозрительных предметов, угрозе совершения и совершённом теракте.		
	Самостоятельная работа обучающихся: проработка конспектов, ответы на вопросы по учебнику	10	
<b>Раздел 2. Основы военной службы.</b>		48	
<b>Тема 2.1 Вооружённые Силы России на современном этапе</b>	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	1. Состав и организационная структура Вооружённых Сил. Виды Вооружённых Сил и рода войск.	2	
	Практические занятия		
	2. Система руководства и управления Вооружёнными Силами		
	3. Военная обязанность и комплектование Вооружённых Сил личным составом	6	
4. Порядок прохождения военной службы по призыву. Порядок прохождения военной службы по контракту..			
<b>Тема 2.2. Уставы Вооружённых Сил России</b>	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Военная присяга..		
	2. Боевое знамя воинской части		
	3. Военнослужащие и взаимоотношения между ними.	10	
	4. Внутренний порядок, размещение и быт военнослужащих. Суточный наряд роты.		
5. Военная дисциплина. Караульная служба. Обязанности и действия часового.			
<b>Тема 2.3. Строевая подготовка</b>	Содержание учебного материала		ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Строи и управления ими. Строевая стойка и повороты на месте. Движение строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте.	10	
2. Повороты в движении. Выполнение воинского приветствия без оружия на месте и в			

	<p>движении.</p> <p>3. Выход из строя и постановка в строй, подход к начальнику и отход от него. Построение и перестроение в одношереножный и двухшереножный строй, выравнивание, размыкание и смыкание строя, повороты строя на месте.</p> <p>4. Построение и отработка движения походным строем.</p> <p>5. Выполнение воинского приветствия в строю на месте и в движении.</p>		
<b>Тема 2.4. Огневая подготовка</b>	Содержание учебного материала.	12	ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Материальная часть автомата Калашникова.		
	2. Устройство и ТТХ гранат.		
	3. Неполная разборка и сборка автомата.		
	4. Отработка нормативов по неполной разборке и сборке автомата.		
5. Устранение задержек при стрельбе из автомата			
6. Принятие положение для стрельбы, подготовка автомата к стрельбе, прицеливание. Подготовка автомата к стрельбе. Ведения огня из автомата.			
<b>Тема 2.5. Медико- санитарная подготовка</b>	Содержание учебного материала.	8	ОК.01-09
	Практические занятия		
	1. Общие сведения о ранах, осложнениях ран, способах остановки кровотечения и обработки ран.		
	2. Порядок наложения повязки при ранениях головы, туловища, верхних и нижних конечностей.		
	3. Первая (доврачебная) помощь при ушибах, переломах, вывихах, растяжениях связок и синдроме длительного сдавливания.		
	4. Первая (доврачебная) помощь при ожогах.		
	5. Первая (доврачебная) помощь при поражении электрическим током.		
	6. Первая (доврачебная) помощь при утоплении.		
	7. Первая (доврачебная) помощь при перегревании, переохлаждении организма, при обморожении и общем замерзании.		
	8. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.		
	9. Доврачебная помощь при клинической смерти.		
	10. Наложение кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевое прижатие артерий.		
11. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности.			

	12. Наложение шины на место перелома, транспортировка поражённого.		
	13. Отработка на тренажёре прекордиального удара и искусственного дыхания.		
	14. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца.		
Промежуточная аттестация			
Всего		68	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности»- посадочные места по количеству обучающихся (столы, парты, стулья);

- рабочее место преподавателя (стол, стул);

техническими средствами :

- персональный компьютер с лицензионным программным обеспечением;

- мультимедиапроектор;

- экран,

Лаборатория «Безопасности жизнедеятельности» оснащенная оборудованием:

образцы аварийно-спасательных инструментов и оборудования (АСИО), средств

- индивидуальной защиты (СИЗ):

- противогаз ГП-7,

- респиратор Р-2,

- защитный костюм Л-1/общевойсковой защитный костюм,

- компас-азимут;

- дозиметр бытовой (индикатор радиоактивности);

образцы средств первой медицинской помощи:

- индивидуальный перевязочный пакет ИПП-1;

- жгут кровоостанавливающий;

- аптечка индивидуальная АИ-2;

- индивидуальный противохимический пакет ИПП-11;

- носилки плащевые;

макеты: встроенного убежища, быстровозводимого убежища, противорадиационного

- укрытия, а также макеты местности, зданий и муляжи;

- учебные автоматы АК-74;

- учебные стенды по безопасности жизнедеятельности ;

- лабораторные установки по безопасности жизнедеятельности;

техническими средствами :

- электронный стрелковый тренажер..

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Косолапова Н. В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования/ Н. В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Победимова. 3-е изд. , стер., -М. : 2018,- 288с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность): Учебник для бакалавров / С.В. Белов. — М.: Юрайт, ИД Юрайт, 2017. — 682 с.

2. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (Техносферная Безопасность): Учебник. 5-н изд., пер. и доп. / С.В. Белов. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 702 с.

3. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. охрана труда в 2 т. том 2 3-е изд., пер. и доп. учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 352 с.



4. Беляков, Г.И. Безопасность жизнедеятельности. охрана труда в 2 т. т.1 3-е изд., пер. и доп. учебник для академического бакалавриата / Г.И. Беляков. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 404 с.
5. Бондин В. И. Безопасность жизнедеятельности: для учреждений сред проф. Образования/ В. И. Бондин, Ю. Г. Семенихин.-М.: ИНФРА-М: Академцентр, 2016. — 349с.
6. Вишняков, Я.Д. Безопасность жизнедеятельности 6-е изд., пер. и доп. учебник для спо / Я.Д. Вишняков. — Люберцы: Юрайт, 2017. — 543 с.
7. Вишняков, Я.Д. Безопасность жизнедеятельности. Практикум ля СПО 6-е изд., пер. и доп. учебник для спо / Я.Д. Вишняков. — Люберцы: Юрайт, 2016.
8. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности 2-е изд., пер. и доп. учебник и практикум для спо / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — Люберцы: Юрайт, 2016. — 330 с.
9. Каракеян, В.И. Безопасность жизнедеятельности 3-е изд., пер. и доп. учебник и прак-тикум для спо / В.И. Каракеян, И.М. Никулина. — Люберцы: Юрайт, 2017. — 330 с.
10. Безопасность жизнедеятельности: проектирование и расчет средств обеспечения безопасности 2-е изд , испр. И доп. Учебное пособие для СПО: Юрайт, 2017.
11. Соломин В.П. Учебник и практикум для СПО — Люберцы: Юрайт, 2017. — 399 с.
12. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ.
13. Родионова О. М., Семенов Д. А. Медико-биологические основы безопасности. Охрана труда. Учебник ля СПО— Люберцы: Юрайт, 2017
14. Наставление по стрелковому делу. М.: Воениздат
15. Наставление по физической подготовке Вооружённых Сил Российской Федерации.
16. Конституция Российской Федерации.
17. Федеральные законы Российской Федерации в области обороны.
18. Федеральные законы Российской Федерации в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного, техногенного и военного характера.

#### Интернет ресурсы

<http://www.mchs.gov.ru> (сайт МЧС РФ).

<http://www.mvd.ru> (сайт МВД РФ).

<http://www.mil.ru> (сайт Министерства обороны РФ).

<http://www.fsb.ru> (сайт ФСБ РФ).

<http://www.dic.academic.ru> (Академик. Словари и энциклопедии).

<http://www.booksgid.com> (Boks Gid.Электронная библиотека)

<http://www.globalteka.ru/index.html> (Глобалтека. Глобальная библиотека научных ресур-сов).

<http://www.window.edu.ru>(Единое окно доступа к образовательным ресурсам).

<http://www.militeralib.ru> (Военная литература).

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<i>Знает:</i> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при	- демонстрирует определения понятий, владение методами безопасного поведения в	- тестировани е; - оценивание

<p>чрезвычайных техногенных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</li> <li>- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила первой помощи.</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- 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</li> </ul>	<p>условиях ЧС и техногенных катастроф,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет потенциальные опасности и их последствия в быту и в профессиональной деятельности;</li> <li>- осуществляет выбор способов защиты населения;</li> <li>- описывает основные виды вооружения, организацию призыва на военную службу, области использования профессиональных знаний при исполнении обязанностей ВС;</li> </ul>	<p>контрольных работ, и результатов выполнения практических занятий, индивидуальных заданий;</p>
---	--	--



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.10 Русский язык и культура речи»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика .....	28
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....	42
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....	52
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	54

## ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### «ОП .10 Русский язык и культура речи»

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

Цель дисциплины «Русский язык и культура речи»: формирование современной языковой личности, владеющей теоретическими знаниями о структуре русского языка и особенностях его функционирования, обладающей устойчивыми навыками порождения высказывания в соответствии с коммуникативным, нормативным и этическим аспектами культуры речи, то есть способной к реализации в речевой деятельности своего личностного потенциала.

Дисциплина «Русский язык и культура речи» включена в *вариативную часть* (по запросу работодателя ООО "Газпром нефтехим Салават") в соответствии с ФГОС 43.02.15.

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- совершенствовать речевую культуру с учетом профессиональных потребностей; - анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности и уместности их употребления;	- различие между языком и речью; - качество литературной речи; - нормы русского литературного языка; - наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка; - языковые единицы разных уровней (фонетические, лексико-фразеологические и т.п.) и их функционирование в речи.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка;	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочёты в специально подобранных текстах и в своей речи; - пользоваться правилами правописания, вариативными и факультативными знаками препинания; - владеть нормами словоупотребления;	

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- психологические особенности личности</li> </ul>
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учётом особенностей социального и культурного контекста.		
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</li> </ul>
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.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности</li> <li>- особенности произношения</li> <li>- правила чтения текстов профессиональной направленности</li> </ul>

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности
--	---	--



**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины****Структура учебной дисциплины Русский язык и культура речи**

Вид учебной работы	Объем часов
Учебная нагрузка обучающегося, в том числе нагрузка во взаимодействии с преподавателем;	56
Всего учебных занятий	54
Теоретическое обучение	44
практические занятия	10
Консультации	2
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачёта	

## 2.Содержание учебной дисциплины Русский язык и культура речи

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Коды компетенций и ЛР, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение. Наука о русском языке. Язык и речь</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Происхождения русского языка. Русский язык в современном мире. Язык - знаковая система. Формы существования литературного языка.	1	ОК 02 – ОК 05.
Тема 1.1. Понятия о литературном языке и языковой норме.	<b>Содержание учебного материала</b> Основные единицы языка. Формы существования литературного языка. Типы норм. Языковые нормы. Словари.	1	
Тема 1.2. Понятие культуры речи	<b>Содержание учебного материала</b> Понятие культуры речи. Качества хорошей речи.	2	ОК 02 – ОК 05
<b>Раздел 2. Фонетика</b>		<b>4</b>	
Тема 2.1 Русское ударение. Орфоэпические нормы.	<b>Содержание учебного материала</b> Фонетические единицы языка (фонемы). Особенности русского ударения Основные тенденции в развитии русского ударения. Логическое ударение. Произносительные и нормы ударения, орфоэпия грамматических форм и отдельных слов	2	ОК 02 – ОК05
	<b>Практическая работа №1</b> Тема: «Акцентологические и орфоэпические нормы литературного языка»	2	ОК 01. – ОК 05 ОК 09
<b>Раздел 3. Лексика и фразеология</b>		<b>8</b>	

Тема 3.1 Лексические и фразеологические единицы языка	<b>Содержание учебного материала</b> Слово, его лексическое значение. Прямое и переносное значение слова. Фразеологические единицы языка и их употребление. Лексико-фразеологическая норма, её варианты.	2	ОК 02. – ОК 06,
	<b>Практическая работа №2</b> Тема: «Изобразительно – выразительные возможности лексики и фразеологии»	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Тема 3.2 Лексическая стилистика	<b>Содержание учебного материала</b> Многозначность слова. Лексическая сочетаемость. Стилистическое использование многозначности слова, омонимов, синонимов. Лексические ошибки и их исправление. Плеоназм, тавтология, алогизмы, избыточные слова в тексте. Ошибки в употреблении фразеологизмов.	2	ОК 02. – ОК 05.
	<b>Практическая работа №3.</b> Тема: «Лексические нормы словоупотребления».	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
<b>Раздел 4. Морфемика. Словообразование</b>		<b>4</b>	
Тема 4.1. Морфемика. Словообразование	<b>Содержание учебного материала</b> Способы словообразования. Стилистические возможности словообразования. Особенности словообразования профессиональной лексики и терминов.	2	ОК 02. – ОК 05
	<b>Практическая работа 4.</b> Тема: Особенности словообразования общеупотребительной и профессиональной лексики	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
<b>Раздел 5. Морфология и законы правописания.</b>		<b>16</b>	
Тема 5.1. Стилистика частей речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Самостоятельные части речи. Имя существительное, имя прилагательное. Использование существительных и прилагательных в речи.	2	ОК 02. – ОК 05.

Тема 5.2. Имя числительное. Местоимение .	<b>Содержание учебного материала</b> Стилистика частей речи: имя числительное, местоимение Использование форм имен числительных в речи. Использование форм местоимений в речи.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 5.3. Стилистика частей речи. Употребление форм глагола	<b>Содержание учебного материала</b> Употребление форм глагола Использование причастие в речи. Использование деепричастий в речи.	2	ОК 02. – ОК 05.
	<b>Практическая работа 5.</b> Тема: Морфология как раздел русского языка. Грамматические категории. Нормы употребления различных частей речи	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Тема 5.4. Служебные части речи	<b>Содержание учебного материала.</b> Нормативное употребление форм слова .Использование в речи предлогов, союзов. Ошибки в формообразовании и использовании в тексте форм слова	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 5.5. Принципы русской орфографии	<b>Содержание учебного материала.</b> Принципы русской орфографии, типы и виды орфограмм . Роль лексического и грамматического анализа при написании слов различной структуры и значения.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 5.6. Принципы русской пунктуации. Способы оформления русской речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Функции знаков препинания. Роль пунктуации в письменном общении, смысловая роль знаков препинания в тексте. Пунктуация и интонация. Способы передачи чужой речи. Прямая и косвенная речь. Цитирование. Роль орфографии и пунктуации в аспекте речевой выразительности	4	ОК 02. – ОК 05.
<b>Раздел 6. Синтаксис и пунктуация.</b>		<b>4</b>	
Тема 6.1 Основные синтаксические единицы Выразительные возможности русского синтаксиса.	<b>Содержание учебного материала.</b> Словосочетание и предложение. Простое, осложненное, сложносочиненное, сложноподчиненное и бессоюзные сложные предложения. Актуальное членение предложения. Синтаксическая синонимия как источник богатства и выразительности русской речи .Инверсия, бессоюзие, многосоюзие, парцелляция и др. фигуры речи.	4	ОК 02. – ОК 05.

<b>Раздел 7. Текст и функциональные стили речи.</b>		<b>14</b>	
Тема 7.1. Функциональные стили литературного языка Разговорный стиль	<b>Содержание учебного материала</b> Разговорный стиль речи. Сфера использования, языковые признаки, особенности построения текста.	4	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Тема 7.2. Публицистический стиль.	<b>Содержание учебного материала</b> Публицистический стиль Сфера его использования, его языковые признаки, особенности построения текста этого стиля.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 7.3. Официально-деловой стиль речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Официально-деловой стиль речи. Сфера его использования, языковые признаки, особенности построения текста этого стиля.	4	ОК 02. – ОК 05.
Тема 7.4. Научный стиль речи.	<b>Содержание учебного материала</b> Научный стиль речи. Сфера его использования, языковые признаки, особенности построения текста этого стиля.	2	ОК 02. – ОК 05.
Тема 7.5. Художественный стиль.	<b>Содержание учебного материала</b> Художественный стиль речи. Сфера его использования, его языковые признаки, особенности построения текста этого стиля	2	ОК 02. – ОК5; ОК-08.
Итого		54	

### 3. Условия реализации учебной дисциплины

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

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете гуманитарных дисциплин (русского языка и литературы, культуры речи).

Оборудование учебного кабинета: на 36 рабочих мест, наличие справочников, словарей, учебников по дисциплинам «Русский язык» и «Русский язык и культура речи», методические указания по выполнению практических работ, наглядный и раздаточный материал.

Технические средства обучения: телевизор, DVD, проектор, компьютер

#### 3.2. Информационное обеспечение обучения

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

##### 3.2.1. Печатные издания

##### Рекомендуемая литература

##### Основная

Ващенко Е.Д. Русский язык и культура речи - Ростов на Дону: Феникс, 2020

Введенская Л.А. Русский язык и культура речи: учебное пособие – Ростов на Дону: Феникс 2020

Воителява Т.М. Русский язык и культура речи. Дидактический материал. Учебное пособие для студентов учреждений СПО

Издательство : Академия . 2020 Серия : Профессиональное образование Страниц : 176.

Голуб И.Б. Русский язык и культура речи: учебник – М.: «Логос», 2022.

Голубева А.В. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО и прикладного бакалавриата .Издательство :Юрайт

.Серия :Профессиональное образование Страниц : 38.2022.

Голубева А.В. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО и прикладного бакалавриата.Издательство

Юрайт . 2021 Серия : Профессиональное образование Страниц : 382.

Солганик Г.Я.- ответственный редактор .Название : Русский язык и культура речи. Учебник для СПО Издательство :Юрайт

Страницы : 239. 2022

М.Н. Черкасова, Л.Н. Черкасова – Русский язык и культура речи: учебное пособие. – М.: Издательство «Дашков и К»; Ростов-на-Дону:

Наука – Пресс, 2022.

Солганик Г.Я.- ответственный редактор .Название : Русский язык и культура речи. Учебник для СПО Издательство :Юрайт

Страницы : 239. 2021.

Черняк В.Д. Русский язык и культура речи. Учебник и практикум для СПО Издательство :Юрайт .2021 Серия : Профессиональное

Образование. Страниц :389.

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

Грамматика русского языка – ресурс, содержащий электронную версию Академической грамматики русского языка, составленной Академией наук СССР (Институт русского языка) - <http://rusgram.narod.ru>

Грамота.ру - справочно-информационный интернет-портал «Русский язык» - <http://www.gramota.ru>

Крылатые слова и выражения – ресурс, посвящённый крылатым словам и выражениям русского языка - <http://slova.ndo.ru>

Национальный корпус русского языка – информационно-справочная система, содержащая миллионы текстов на русском языке - <http://www.ruscorpora.ru>

Рукописные памятники Древней Руси – ресурс, посвящённый памятникам древнерусской литературы - <http://www.lrc-lib.ru>

Русский язык - ресурс для лингвистов, филологов, семиологов, учителей русского языка и литературы - <http://teneta.rinet.ru/rus>

Русский язык с Денисом Яцутко. Материалы по русскому языку - <http://www.rusjaz.da.ru>

Русский язык: говорим и пишем правильно - ресурс о культуре письменной и устной речи - <http://www.grammar.ru>

Русское письмо – ресурс, посвящённый происхождению и развитию русской письменности - <http://character.webzone.ru>

Сайт Государственного института русского языка имени А.С. Пушкина - <http://pushkin.edu.ru>

Сайт Института русского языка имени В.В. Виноградова – (ИРЯ РАН) - <http://www.ruslang.ru>

Сайт Российского общества преподавателей русского языка и литературы (РОПРЯЛ)- <http://www.ropryal.ru>

Словари. Ру - ресурс, содержащий обширную коллекцию онлайн-словарей русского языка - <http://www.slovari.ru>

Словарь смыслов русского языка – справочное он-лайн издание по русскому языку - <http://www.slovo.zovu.ru>

Центр развития русского языка - ресурс некоммерческой организации «Центр развития русского языка», деятельность которой направлена на поддержку и распространение русского языка и культуры как в России, так за ее пределами - <http://www.>

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

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Умения:	
-анализировать языковые единицы с точки зрения правильности, точности, уместности их употребления	тестовый контроль
-проводить лингвистический анализ текстов различных функциональных стилей и разновидностей языка	- тестовый контроль
-выявлять орфоэпические, лексические, словообразовательные и иные ошибки и недочеты в специально подобранных текстах и в своей речи	- письменная проверочная работа тестовый контроль
- работать над обогащением своих знаний о соответствующих единицах языка - фонетических, синтаксических, фразеологических, морфологических	- выполнение и защита практических работ
- Знания	
-различия между языком и речью	тестовый контроль
-качества литературной речью	тестовый контроль
-нормы русского литературного языка	выполнение и защита практических работ
-наиболее употребительные выразительные средства русского литературного языка	выполнение и защита практических работ
-языковые единицы разных уровней(фонетические, лексико-фразеологические) и их функционирование в речи)	дифференцированный зачет



**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.12 Психология саморегуляции и профессиональной адаптации»**

2024г



**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
2.3. Курсовой проект (работа) .....	50
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>

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

### **«Психология саморегуляции и профессиональной адаптации»** (наименование дисциплины)

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

Цель дисциплины «Психология саморегуляции и профессиональной адаптации» (теоретическая и практическая подготовка обучающихся в области психологии саморегуляции личности, эффективного взаимодействия личности и социальной среды, формирование теоретических знаний в виде системы понятий, необходимых для понимания собственного поведения, поведения других людей, развития саморегуляции и адаптивных возможностей личности в меняющихся социально-экономических условиях).

Дисциплина «Психология саморегуляции и профессиональной адаптации» включена в вариативную часть образовательной программы

#### **1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины**

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>9</sup>:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части - определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы - выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы - владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах - оценивать результат и последствия своих	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить - структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях - основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте - методы работы в профессиональной и смежных сферах - порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	

<sup>9</sup>Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК ,02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</li> <li>- использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</li> <li>- использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</li> <li>- приемы структурирования информации</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации</li> <li>- современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</li> </ul>	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования</li> <li>- основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</li> <li>- правила разработки</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности</li> <li>- определять источники достоверной правовой информации</li> <li>- составлять различные правовые документы</li> <li>- находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать</li> <li>- оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта</li> </ul>	<p>презентации</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основные этапы разработки и реализации проекта</li> </ul>	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	<ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- психологические основы деятельности коллектива</li> <li>- психологические особенности личности</li> </ul>	
ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке</li> <li>- проявлять толерантность в рабочем коллективе</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правила оформления документов</li> <li>- правила построения устных сообщений</li> <li>- особенности социального и культурного контекста</li> </ul>	
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-	<ul style="list-style-type: none"> <li>- проявлять гражданско-патриотическую позицию</li> <li>- демонстрировать осознанное поведение</li> <li>- описывать значимость своей специальности</li> <li>- применять стандарты</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции</li> <li>- традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации международных и межрелигиозных</li> </ul>	

<p>нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>антикоррупционного поведения</p>	<p>отношений - значимость профессиональной деятельности по специальности - стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>- соблюдать нормы экологической безопасности - определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности - организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства - организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона - эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности - основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности - пути обеспечения ресурсосбережения - принципы бережливого производства - основные направления изменения климатических условий региона - правила поведения в чрезвычайных ситуациях</p>	
<p>ОК.09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках</p>	<p>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной</p>	<p>основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности</p>	

	деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы		

### 6.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
			48	ПОП-П

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия <sup>10</sup>	48	10
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме диф.зачет,	-	-
<b>Всего</b>	<b>48</b>	<b>10</b>

<sup>10</sup>Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий



## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>		<b>4</b>	
<b>Раздел 1. Понятие психологической саморегуляции и профессиональной адаптации</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6
	1.1 Психологические аспекты саморегуляции поведения человека. Понятие о психике как отражательно-регуляционной способности человека Современное понимание адаптационного процесса в естественных науках.	<b>2</b>	ОК.7 ОК 9
	1.2 Понятие о деятельности. Профессиональная деятельность и Профессиональные стандарты. Профорientация. Профотбор и профпригодность.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2.</b>			
<b>Тема 2.1 Личность и профессиональная деятельность</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	2.1 Соответствие психической деятельности человека требованиям профессиональной среды.	<b>2</b>	ОК 1 ОК.2 ОК.3
	2.2 Уровни психической активности (представления о личности в психодинамической теории З.Фрейда).	<b>2</b>	ОК 4 ОК6
	2.3 Регуляция поведения работника с точки зрения бихевиоризма (взгляды Уотсона, Толмена, Торндайка, Скиннера)	<b>2</b>	ОК.7 ОК 9
	2.4 Самоактуализация личности как стремление к совершенству (гуманистическая теория личности А. Маслоу, К, Роджерса)	<b>2</b>	
<b>Тема 2.2 Индивидуально-психологический уровень адаптации.</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	2.2.1 Индивидуальные (поло-возрастные, психо-динамические) и индивидуальные (характерологические) особенности человека. Тип темперамента и его влияние на адаптационные возможности человека.	<b>2</b> <b>2</b>	

<b>Типологические особенности человека</b>	<b>Практическое занятие 1:</b> Тип темперамента и его влияние на адаптационные возможности человека.		ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	2.2.2 Характер человека как взаимосвязь природно-обусловленных и социальных качеств. Типологии характеров. <b>Практическое занятие 2:</b> Определение типа характера. Роль характерологических особенностей в успешной адаптации личности.	2 2	
<b>Тема 2.3 Индивидуально-психологический уровень адаптации. Личностные особенности человека</b>	<b>Содержание</b>	14	
	2.3.1 Регуляторы профессиональной адаптации: мотивы, навыки и умения, опыт, знания, воля, способности. Направленность личности. Роль самооценки и уровня притязаний в мотивации достижений		
	2.3.2 Общая характеристика познавательных процессов личности.	2	
	2.3.3 Ощущения и восприятие	2	
	<b>2.3.4 Практическое занятие 3:</b> Внимание и его в профессиональной деятельности.	2	
	2.3.5 Память. Роль памяти в адаптационных механизмах личности.	2	
	<b>2.3.6 Практическое занятие 4:</b> Исследование индивидуальных особенностей памяти	2	
	2.3.7 Мышление. Позитивное мышление. Развитие интеллектуальной сферы как условие психической адаптации.	2	
<b>2.3.8 Практическое занятие 5:</b> Основные операции мышления.	2		
<b>Тема 2.4 Индивидуально-психологический уровень адаптации Эмоционально-волевая сфера</b>	<b>Содержание</b>	6	ОК 1 ОК.2 ОК.3 ОК 4 ОК6 ОК.7 ОК 9
	2.4.1 Общая характеристика эмоций и чувств. Их роль в регуляции поведения человека.	2	
	2.4.2 Стрессы и общий адаптационный синдром. Учение о стрессе и дистрессе Ганса Селье.	2	
	2.4.3 Стратегии преодолевающего поведения	2	
<b>Раздел 3. Социально-психологический уровень адаптации</b>			
<b>Тема 3.1 Типы адаптационного поведения</b>	<b>Содержание</b>	2	
	3.1 Типы адаптационного поведения: активное воздействие на социальную среду и пассивное приспособление (конформизм). Детерминация поведения	2	

	личности. Микро- и макро-среда личности.		
<b>Тема 3.2 Профилактика дезадаптации личности</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	
	3.2.1 Девиантная адаптация: Неконформистская и новаторская виды адаптации. Патологическая адаптация: невротические и психотические синдромы.	<b>2</b>	
	3.2.2 Удовлетворенность профессией и психическое здоровье человека. Совершенствование адаптивных возможностей личности. Планирование профессиональной карьеры	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>48</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Психологии* (наименования кабинетов из указанных в п.6.1 ОПОП), оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

Наименование.

1. Белякова Е. Г. Психология: учебник и практикум для СПО / Е. Г. Белякова. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 263 с. – (Профессиональное образование)
2. Ефимова Н.С. Социальная психология. Учебное пособие для ССУЗов, М: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2015-288 с.
3. Карпов А.В. Этика и психология профессиональной деятельности. Учебник для СПО Серия: Профессиональное образование Издательство: Юрайт. 2016 – 570 с.

##### 1.2.1. Дополнительные источники

###### Электронные издания

1. Иванников, В. А. Психология: учебник для СПО / В. А. Иванников. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 480 с. – (Профессиональное образование).
2. Коноваленко М. Ю. Психология общения: учебник для СПО / М. Ю. Коноваленко, В. А. Коноваленко. – М.: Издательство Юрайт, 2017. – 468 с. – (Профессиональное образование).
3.. Психология общения: учебник и практикум для СПО / Н. А. Корягина, Н. В. Антонова, С. В. Овсянникова. - М.: Издательство Юрайт, 2015. - 437 с. - Серия: Профессиональное образование.
4. Психология : учебник и практикум для СПО / А. С. Обухов [и др.] ; под общ. Ред. А. С. Обухова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М. : Издательство Юрайт, 2017. – 404 с. – (Профессиональное образование).

1. <a href="http://psychology.freest.org/">http://psychology.freest.org/</a>
2. <a href="http://www.follow.ru/catalog/8">http://www.follow.ru/catalog/8</a>
3. <a href="http://psyznaiyka.net/socio-ob.html">http://psyznaiyka.net/socio-ob.html</a>
4. <a href="http://psi.piter.com">http://psi.piter.com</a> - библиотека
5. <a href="http://psi.webzone. Ru">http://psi.webzone. Ru</a>
6. <a href="http://psi.lib.ru">http://psi.lib.ru</a>
7. <a href="https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=976">https://superinf.ru/view_helpstud.php?id=976</a>
8. <a href="https://psyera.ru/samoregulyaciya-lichnosti-65.htm">https://psyera.ru/samoregulyaciya-lichnosti-65.htm</a>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
---------------------	------------------------------------	---------------

<p><b>уметь:</b></p> <p>- основные понятия психической адаптации, её роли в системе «индивидуум-среда», личностные и типологические особенности человека, типы адаптационных процессов в ситуациях группового и межличностного взаимодействия</p> <p>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач в профессиональной деятельности</p> <p>- алгоритм работы по поиску психологической информации с использованием основных информационно-поисковых систем</p> <p>- основные положения индивидуально-психологического и социально-психологического уровней адаптации, роль мотивации и потребностей, стадий онтогенеза в сохранении психического здоровья и психической саморегуляции личности</p> <p>- особенности микро-социального взаимодействия, особенности ожиданий окружения и факторы, влияющие на достижение социально-значимых целей</p> <p>- значение позитивного мышления, базовых психологических установок в формировании адаптивных стратегий поведения, знание способов саморегуляции в стрессовых ситуациях</p> <p>- условия профессиональной деятельности и зоны риска физического и психического</p>	<p>«Оценка отлично</p> <p>Обучающийся правильно определяет типологические признаки темперамента, характера, основные особенности познавательных процессов, адаптационных механизмов личности и особенностей межличностного взаимодействия, адекватно применяет приемы саморегуляции. Правильно соотносит индивидуально-типологические особенности личности и их характерные адаптационные возможности, прогнозирует линию профессионального развития. Осуществляет селективный поиск информации по теме, делает самостоятельные выводы</p> <p><b>-Оценка хорошо:</b></p> <p>Обучающийся в целом правильно определяет типологические признаки темперамента, характера, основные особенности познавательных процессов, адаптационных механизмов личности и особенностей межличностного взаимодействия планирует основные вехи профессионального развития; использует основные механизмы саморегуляции; делает выводы с опорой на методические рекомендации</p> <p>В целом правильно осуществляет отбор информации по заданной теме, но допускает отдельные неточности</p> <p><b>Оценка удовлетворительно:</b></p> <p>Обучающийся в основном правильно определяет типологические признаки темперамента, характера,</p>	<p>Примеры форм и методов контроля и оценки</p> <p>-Устное собеседование, экспертная оценка поведенческих особенностей обучающихся</p> <p>-Собеседование,</p> <p>-стандартизированный контроль</p>
--	---	--

<p>здоровья и механизмы совершенствования адаптивных возможностей личности.</p>	<p>особенности познавательных процессов, адаптационных механизмов личности и особенностей межличностного взаимодействия, частично использует оптимальные механизмы саморегуляции; делает выводы с подошью преподавателя</p> <p>Отбор информации по заданной теме осуществляет с направляющей помощью преподавателя</p> <p><b>Оценка</b> <b>неудовлетворительно:</b> Обучающийся затрудняется в выполнении психологической диагностики темперамента, характера, познавательных процессов по письменной инструкции, не может соотнести выявленные особенности и характерные адаптационные механизмы, не дифференцирует особенности межличностного взаимодействия, затрудняется в использовании оптимальных механизмов саморегуляции; затрудняется в поиске информации по теме. Не учитывает существенные для объяснения сути процесса факты и явления</p>	
---	---	--

**Приложение 2.1**

**к ОПОП-П по специальности  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП 14. Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»**

**2024 г**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ .....</b>	<b>27</b>
<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>28</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	28
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	28
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>42</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	42
2.2. Содержание дисциплины.....	43
2.3. Курсовой проект (работа) .....	50
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>52</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	52
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	52
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>54</b>



## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»

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

Цель дисциплины «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности»: Дисциплина «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности» включена в вариативную часть образовательной программы

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен<sup>11</sup>:

Код ОК,	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	Определять доходы и расходы	Состав доходов и расходов	-
ОК.02	Ориентироваться в кредитных и депозитарных предложениях	Виды кредитов и вкладов.	-
ОК.03	Решать ситуационные задачи	Выбор способов вложений и накоплений	-
ОК 04	Ориентироваться в аспектах предпринимательской деятельности	Виды предпринимательской деятельности.	-
ПК 4.6	Применять предпринимательскую смекалку в профессиональной сфере	Предпринимательские способы и приемы в профессиональной деятельности	Предпринимательской деятельности

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, <b>навыки</b> (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки

<sup>11</sup> Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

Учебные занятия <sup>12</sup>	48	10
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачет,</i>	-	-
Всего	<b>48</b>	<b>10</b>

---

<sup>12</sup>Учебные занятия могут представлены в виде теоретических занятий, лабораторных и практических занятий

## 2.2. Содержание дисциплины Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Основы финансовой деятельности</b>			
<b>Тема 1. 1. Денежная система России</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК01-ОК04</b>
	Капитал и деньги. Инфляция. Финансовые отношения и финансовая система РФ. Личные доходы. Личный и семейный бюджет.	8	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Составления личного и семейного бюджета.	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 1.2. Банковская система России</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК01-ОК04</b>
	Центральный банк России. Кредитные организации. Не банковские кредитные организации. Микро финансовые организации. Основы расчетно- кассовых операций. Кредиты и депозиты.	10	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Расчет кредитной нагрузки	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Раздел 2. Предпринимательская деятельность</b>			
<b>Тема 2.1. Основы предпринимательской деятельности</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК01-ОК04, ПК 4.6</b>
	Объекты предпринимательства. Права и обязанности предпринимателей. Налоговая нагрузка и отчетность. Пенсионное обеспечения.	10	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Определение объектов предпринимательства	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<b>Тема 2.2. Порядок</b>	<b>Содержание</b>		<b>ОК01-ОК04, ПК 4.6</b>

<b>оформления предпринимательской деятельности</b>	Документальное оформление предпринимательской деятельности.	10	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	Оформление первичной документации	4	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b>	-	
<i>Курсовая работа (проект)</i>			
<i>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</i>			
<b>Всего</b>		<b>48</b>	

### 2.3. Курсовой проект (работа)

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет *Экономических дисциплин*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория (*перечисляются через запятую наименования лабораторий из указанных в п. 6.1 ОПОП-П, необходимых для реализации дисциплины*), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

1. Наименование.

##### 3.2.1. Печатные издания

###### Основные источники:

- 1 Чеберко, Е. Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е. Ф. Чеберко. — М.: Издательство Юрайт, 2019. — 219 с.
- 2 Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства: учебник для СПО/ Л.Н. Череданова.- М.: Издательство Академия, 2021. – 224с.

###### Дополнительные источники:

- 1 Балашов, А. И. Предпринимательское право: учебник и практикум для СПО / А. И. Балашов, В. Г. Беляков. — М.: Юрайт, 2020. — 333 с.
- 2 Иванова, Е. В. Предпринимательское право: учебник для СПО / Е. В. Иванова. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 269 с.
- 3 Кнышова, Е.Н. Маркетинг: учебное пособие / Е.Н. Кнышова. - Допущено МО РФ. - М.: Форум - Инфра-М, 2021. - 282 с.
- 4 Кнышова, Е.Н. Менеджмент: учебное пособие/ Е.Н. Кнышова.- М.: ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 304 с.
- 5 Лапуста, М.Г. Предпринимательство: учебник/ М.Г. Лапуста.- М.: Инфра-М, 2019 г.-608с.

###### Нормативно-правовая база:

1. Конституция РФ;
- 2 Федеральные кодексы РФ (Гражданский, Налоговый кодекс РФ и Кодекс РФ об административных нарушениях)
- 3 Федеральные законы, которые устанавливают государственные требования к субъектам предпринимательства в осуществлении предпринимательской деятельности.
- 4 Федеральный закон от 8.08.2001 № 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей»;
- 5 Федеральный закон от 8.08.2001 № 128-ФЗ «О лицензировании отдельных видов деятельности»;

6 Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;

7 Федеральный закон от 26.12. 2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля».

8 Федеральные законы, которые устанавливают основные принципы и условия функционирования рыночного механизма, а соответственно, и предпринимательской деятельности. К ним относятся:

9 Закон РФ от 26.07.2006 № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;

10 Федеральный закон от 28.12.2009 № 381-ФЗ «Об основах государственного регулирования торговой деятельности в Российской Федерации»;

11 Федеральный закон от 22.04.1996 № 39-ФЗ «О рынке ценных бумаг»;

12 Закон РФ от 20.02.1992 № 2383-1 «О товарных биржах и биржевой торговле».

13 Федеральные законы, которые касаются правового положения организационно-правовых форм предпринимательской деятельности.

К ним относятся такие законы, как:

14 Федеральный закон от 26 декабря 1995 г. № 208-ФЗ «Об акционерных обществах»;

15 Федеральный закон от 08.02.1998 № 14-ФЗ «Об обществах с ограниченной ответственностью»

16 Федеральный закон от 8.05.1996 № 41-ФЗ «О производственных кооперативах»;

17 Федеральный закон от 14.11.2002 № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях».

18 Федеральные законы, которые регулируют отдельные виды предпринимательской деятельности.

19 Федеральный закон от 29.10.1998 № 164-ФЗ «О финансовой аренде (лизинге)»;

20 Федеральный закон от 30.12.2008 № 307-ФЗ «Об аудиторской деятельности»;

21 Федеральный закон от 29.11.2001 г. № 156-ФЗ «Об инвестиционных фондах»;

22 Федеральный закон от 13 марта 2006 г. № 38-ФЗ «О рекламе».

23 Федеральный закон, описывающий направления и формы поддержки государством предпринимательской деятельности

24 Федеральный закон от 24.07.2007 № 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации».

### 3.2.2. Дополнительные источники

Методические рекомендации по выполнению практических работ по дисциплине «Основы финансовой грамотности и предпринимательской деятельности».

Мультимедийные презентации бизнес-проектов студентов (для примера)

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Состав доходов и расходов</li> <li>- Виды кредитов и вкладов.</li> <li>- Выбор способов вложений и накоплений</li> <li>- Виды предпринимательской деятельности.</li> <li>- Предпринимательские способы и приемы в профессиональной деятельности</li> </ul> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Определять доходы и расходы;</li> <li>- Ориентироваться в кредитных и депозитарных предложениях</li> <li>- Решать ситуационные задачи</li> <li>- Ориентироваться в аспектах предпринимательской деятельности</li> <li>- Применять предпринимательскую смекалку в профессиональной сфере</li> </ul>	<p>Умение составлять личный и семейный бюджет.</p> <p>Определять виды кредитов.</p> <p>Может предложить депозитный счет.</p> <p>Демонстрирует знание расчетно-кассовых операций.</p> <p>Применяет способы и приемы предпринимательской деятельности</p>	<p>Тестирование</p> <p>Презентация</p> <p>Индивидуальный опрос</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ.</p>

**Приложение 2.1**  
**к ОПОП-П по профессии/специальности**  
**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.15 Применение цифровых технологий в кондитерском деле»**

**2024г**





**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b><u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u></b> .....	<b>27</b>
<b><u>1. Общая характеристика</u></b> .....	<b>28</b>
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u> .....	28
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u> .....	28
<b><u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>42</b>
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u> .....	42
<u>2.2. Содержание дисциплины</u> .....	43
<u>2.3. Курсовой проект (работа)</u> .....	50
<b><u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>52</b>
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u> .....	52
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u> .....	52
<b><u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u></b> .....	<b>54</b>

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

### **«ОП.15 Применение цифровых технологий в кондитерском деле»**

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

Цель дисциплины: «Применение цифровых технологий в кондитерском деле» : внедрение цифровых технологий в кондитерское дело для улучшения процесса оформления десертов и мучных кондитерских изделий.

Дисциплина «Применение цифровых технологий в кондитерском деле» включена в раздел дополнительный профессиональный блок и в вариативной части цикла образовательной программы.

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
<i>ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам</i>	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; составить план действия; определить необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовать	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; структуру плана для решения задач; порядок оценки	

	составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	результатов решения задач профессиональной деятельности	
<i>ОК.02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности</i>	определять задачи для 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 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	содержание актуальной нормативно- правовой документации; современная научная и профессиональная терминология; возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; основы проектной деятельности	

<p>ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста</p>	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</p>	
<p>ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>понимать и описывать значимость своей специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело применять стандарты антикоррупционного поведения</p>	<p>сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по профессии; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения</p>	
<p>ОК .07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p>	<p>правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения</p>	
<p>ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной</p>	<p>понимать общий смысл произнесенных высказываний на известные темы</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные</p>	

<p>деятельности</p>	<p>(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</p>	<p>темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>	
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов.</p>	<p>методы подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.</p>	<p>участия в приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных с учетом использования информационных систем; -подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при</p>

			приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области	вприготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления,	

обслуживания.	потребителей; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.	правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.			

### 7.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
-----------	--	----------------------	----------------	--



--	--	--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	18
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме зачета	-	-
<b>Всего</b>	<b>54</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1 Новые технологии и ингредиенты для кондитерского производства</b>			
<b>Тема 1.1. Введение. Цели и задачи дисциплины</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Понятие о современных технологиях, применяемых в приготовлении и декорировании кондитерских изделий. Цели и задачи кондитерского производства. Новые стили декорирования кондитерских изделий.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2 Цифровые инструменты в кондитерском деле</b>			
<b>Тема 2.1. Цифровые инструменты в кулинарии</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Задачи цифровизации в пищевом производстве. Цифровая грамотность. Рецепты и кулинарные приложения. Кулинарные блоги и влоги. Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы. Роботизированные системы.	<b>2</b>	
<b>Раздел 3 Применение цифровых технологий в кондитерском деле</b>			
<b>Тема 3.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.1
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического современного оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий и шоколада. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада.	<b>4</b>	
<b>Раздел 4 Современные особенности технологии приготовления мучных кондитерских изделий</b>			
<b>Тема 4.1. Приготовление отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5

	Приготовление сиропов и помады, правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использование сиропов. Требования к качеству условия и сроки хранения сиропов.	2	
	Приготовление карамели и глазури. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Приготовление кремов. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Приготовление мастики и марципана. Методы приготовления. Ассортимент. Использование, правила и варианты оформления.	2	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
<b>Тема 4.2 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Отделочные полуфабрикаты промышленного производства. Виды. Ассортимент. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада, правила и варианты оформления.	2	
<b>Тема 4.3 Приготовление различных видов шоколадной продукции</b>	<b>Содержание</b>	16	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Классификация видов шоколада, ассортимент, пищевая ценность, значение. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
	Виды и начинки в зависимости от применяемого сырья, используемых для приготовления разных типов конфет ручной работы. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.	6	
	Подготовка шоколада к работе, методы темперирования. Использование оборудования и производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции. Изготовление конфет: трюфели, корпусные, нарезные. Требования к качеству, упаковка, подготовка к реализации. Приемы изготовления шоколадных декораций. Приемы изготовления шоколадных композиции. Ассортимент и приготовление различных видов шоколадной глазури, посыпок.	4	

	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	1.Лабораторное занятие 1. Приготовление и оформление шоколадных конфет , фигуры из шоколада и карамели ( изомальта) . Оценка качества.	<b>4</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
<b>Тема 4.4 Изготовление и оформление тортов</b>	<b>Содержание</b>	<b>16</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные). Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	<b>4</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>12</b>	ОК01-07, ОК 09 ПК 5.2-ПК 5.5
	2.Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов бисквитных. Оценка качества	<b>6</b>	
	3.Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов песочных.Оценка качества	<b>6</b>	
<b>Раздел 5 Основы композиции</b>			
<b>Тема 5.1 Изготовление украшений для тортов из отделочных полуфабрикатов</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК01-07, ОК 09
	Особенности лепки. Лепка растительного и животного мира .Изготовление украшений для тортов из отделочных полуфабрикатов.	<b>2</b>	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>2</b>	
	4.Практическая работа 1 Изготовление муляжей тортов.	<b>2</b>	
	<b>Итого</b>	<b>54</b>	

### 2.3. Курсовой проект

Курсовой проект( работа) – отсутствует

## . УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты :

- Социально-экономических дисциплин;
- Иностранного языка (лингвфонный);
- Математических дисциплин;
- Естественнонаучных дисциплин;
- Информатики;
- Безопасности жизнедеятельности;
- Метрологии и стандартизации.

Лаборатория :

- Учебный кондитерский цех ;

Мастерские и зоны по видам работ:

- Зона Технология кулинарного и кондитерского производства ;
- Зона Организация обслуживание и приготовление напитков ;
- Зона « Поварское дело» .

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

Основные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 384 с.
2. Бурчакова И.Ю. организация и введение процессов приготовления , оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей ,видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум : учеб.пособие для студ.учрежденийсред.проф.образования/И.Ю.Бурчакова – 23-е изд.стер.-М.: Изд.дом «Академия»,2023.-240с.

3. Богушева В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие / В.И. Богушева.- Изд.4-е. – Ростов н/Д : Феникс, 2020.-374 с.
4. Васюкова, А.Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена : учебник / А.Т. Васюкова. - Москва. : КНОРУС, 2021 . - 198 с. - (Среднее профессиональное образование) .
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
6. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2022. – 336 с .
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2021. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.
9. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 352 с.
10. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /Л.А. Радченко. - «КНОРУС», 2022 – 322 с.
11. Новикова Е.В. Основы рисования и лепки для кондитеров .Учебник для СПО .Для студентов сред. проф. образования, обучающихся по специальности « Повар, кондитер». Издательство КноРус, 2023-190 с.
12. Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: СПб. Профи, 2022. -296с.
13. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

#### Дополнительные источники:

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2019- 320 с.: ил.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
7. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
14. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция).
15. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция).
16. Периодические издания (отечественные журналы): Журнал: «Питание и общество».

#### Интернет-ресурсы:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. [http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
8. <http://www.pitportal.ru/>

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Код ПК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по <b>организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и</li> </ul>	Практические и лабораторные занятия  <b>Промежуточная аттестация:</b> экспертное наблюдение и оценка выполнения - практических заданий на зачете



	<p>регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</li> <li>– соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</li> </ul>	

<p>потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>ассортимента, процессов регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>– соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>– адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>– соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p>	<p>соответствие инструкциям,</p>
--	--	----------------------------------

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соответствие температуры подачи виду блюда;</li> <li>• аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуски, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуски;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</li> </ul> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуски на вынос</p>	
--	--	--