

ПРИЛОЖЕНИЕ 2
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИН

ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»	2
«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»	17
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»	34
«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»	51
«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ,	66
«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	84
«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	95
«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»	98
«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	113
«ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»	130
«ОП.11 ОСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»	145
«ОП.12 ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА И НЕЙРОННЫХ СЕТЕЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	148
«ОП.13 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»	164

Приложение 2.1
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

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 «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена»: формирование представлений в области физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания.

Дисциплина «ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте методы работы в профессиональной и смежных сферах порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс	номенклатура информационных источников, применяемых в	

	<p>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 использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>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</p>	
ОК 05	<p>грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>правила оформления документов правила построения устных сообщений</p>	
ОК 09	<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</p>	<p>правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения</p>	

	<p>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>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</p>	<p>использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать</p>	<p>основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p>	

	<p>энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>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>	
--	--	--	--

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	64	32
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	8	-
Всего	76	32

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

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
	Содержание	2	
Введение	Основные понятия и термины микробиологии. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
Тема 1. Морфология и физиология микробов	Содержание	10	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про - и эукариот. Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 1 Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	2	
	Практическое занятие 2 Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	
	Обмен веществ и питание микробов. Химический состав клеток и микроорганизмов.	2	

	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов. Рост и размножение микробов.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3 Проведение микробиологического контроля пищевого производства. Анализ результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук. Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	
Тема 1.1. Влияние внешней среды на микроорганизмы	Содержание	2	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
Тема 1.2. Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов	Содержание	8	
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет. Санитарно-показательные микроорганизмы.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7.
	Микробиология основных пищевых продуктов. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития.	2	ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.	2	ОК 1 - 7, 9, 10
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 4 Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудителей, мер профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции.	2	

Тема 2. Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	12	
	Основные пищевые вещества: белки. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
	Основные пищевые вещества: жиры. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	Основные пищевые вещества: углеводы. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	Основные пищевые вещества: витамины и витаминоподобные соединения. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	Основные пищевые вещества: минеральные вещества и вода. Физиологическая роль в структуре питания, суточная норма потребности человека. Источники, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 5 Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
Тема 2.1.	Содержание	6	

Пищеварение и усвояемость пищи Обмен веществ и энергии	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи.	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
	Общее понятие об обмене веществ. Общее понятие об обмене энергии. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 6 Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека. Выполнение расчёта калорийности блюда	2	
Тема 2.2. Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	5	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 7 Составление рационов питания для различных категорий потребителей.	2	
	Самостоятельная работа	1	
Составление и оформление рациона питания для обучающегося колледжа.	1		
Тема 3.	Содержание	6	

Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика	Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 1.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 8 Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	ОК 1 - 7, 9, 10
	Практическое занятие 9 Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	
Тема 3.1. Санитарно-гигиенические требования на предприятиях питания	Содержание	19	
	Санитарные нормы и правила СП 2.3.6.1079-01. Система ХАССП. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.	2	ПК 1.2-1.4 ПК 2.2-2.5 ПК 3.2-3.5 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 10 Выполнение санитарно-гигиенических требований к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания.	2	ОК 1 - 5, 9, 10
	Практическое занятие 11 Выполнение санитарно-гигиенических требований к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов.	2	
	Практическое занятие 12 Выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков.	2	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	

Практическое занятие 13 Проведение органолептической оценки качества и безопасности пищевого сырья и продуктов.	2	
Практическое занятие 14 Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Практическое занятие 15 Проведение органолептической оценки качества и безопасности готовой пищи (бракераж).	2	
Практическое занятие 16 Выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ	2	
Самостоятельная работа	1	
Самостоятельная работа 2 Составление и оформление производственной программы в соответствии с системой ХАССП.	1	
Промежуточная аттестация	8	
Всего	76	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки, набор по дисциплине (презентации к лекциям, видеоопыты, модели физико-химических процессов).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Мартинчик А.Н., Королёв А.А., Несвиженский Ю.В. Микробиология, физиология питания, санитария [Текст] : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / А. Н. Мартинчик, А. А. Королев, Ю. В. Несвижский. - Москва : Академия : 2-е изд., перераб., 2021. - 348, [1] с. : ил., табл.; 22 см. - (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство.); ISBN 978-5-7695-9101-3. – Текст : непосредственный.

2. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности : учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Л. В. Мармузова. - 7-е изд., испр. - Москва : Академия, 2022. - 157, [1] с. : ил. ; 22 см. - (Начальное профессиональное образование. Пищевая промышленность) (Федеральный комплект учебников). - Библиография: с. 154. - 2000 экз.. - ISBN 978-5-7695-9827-2.– Текст : непосредственный.

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

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

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

5. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

7. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2022. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84882> (дата обращения: 23.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</p> <p>правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p> <p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</p> <p>пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p> <p>основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение,</p>	<p>Демонстрирует знания:</p> <p>основные понятия и термины микробиологии;</p> <p>основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</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>пищевые вещества и их значение для организма человека;</p> <p>суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

<p>энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>	<p>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;</p> <p>усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p> <p>нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p> <p>назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p> <p>методики составления рационов питания</p>	
<p>Умеет:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <p>соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p> <p>обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;</p> <p>проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;</p> <p>рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>

Приложение 2.2
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ И СЫРЬЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. 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 ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья: формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья включена в обязательную и вариативную части 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. 4.2 ОПОП-П). В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - основных источников 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. 	-
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру 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 	

	-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	использованием цифровых средств.	
ОК 03	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; -современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 04	- 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 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	
ПК 1.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; проведение анализа и оценки объема спроса на товарную продукцию организации на внутренних и внешних рынках; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;

	безопасности (ХАССП), сроков хранения.		
ПК 1.3	выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.2	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;.	процессы творческого приготовления, оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ; – продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов,	выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современных баз данных;
ПК 2.5	контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и	-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	96	34
Консультация	4	-
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	4	
Всего:	108	34

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1 Основные группы продовольственных товаров		36/4	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	8	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7.
	- Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2	
	- Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров. - Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1 Составление сравнительной таблицы ассортимента основных групп продовольственных товаров.	2	
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов	Содержание учебного материала	6	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7.
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. - Общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 2 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика	Содержание учебного материала	4	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.
	- Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и	4	

зерновых товаров.	хлебобулочных изделий. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его		
	переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.		ПК 5.1. – 5.7.
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание учебного материала - Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	4 4	ПК 2.1. – 2.8. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-9
Тема 1.5 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	4 4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ОК 1-9
Тема 1.6 Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	4 4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ОК 1-9
Тема 1.7 Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание учебного материала - Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	4 4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ОК 1-9
Тема 1.8 Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание учебного материала - Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. - Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	6 4	ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 5.1. – 5.6. ОК 1-7
	Самостоятельная работа	2	
	Подготовить презентацию товароведной характеристики основной группы продовольственных товаров.	2	

Раздел 2. Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		64/30	
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	Содержание учебного материала	18	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 1-9
	- Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами. Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. - Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	4	
	- Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.). - Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям. Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуски продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	4	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 3 Составление договора поставки на продовольственные товары.	2	
	Практическое занятие 4 Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.	2	
	Практическое занятие 5 Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.	2	
	Практическое занятие 6 Подбор технического оснащения складских помещений.	2	
			ОК 1-9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 5.1. – 5.6.

Тема 2.2 Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	Содержание учебного материала	10	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 1- 9
	- Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей. Виды и порядок оформления сопроводительной документации. 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	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 7 Составление и оформления сопроводительной документации на товарно-материальные ценности.	2	
	Практическое занятие 8 Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2	
Практическое занятие 9 Определение наличия запасов на складе.	2		
Тема 2.3 Организация хранения различных видов продовольственных товаров	Содержание учебного материала	14	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Организация хранения различных видов продовольственных товаров. - 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. - Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Практическое занятие 10 Составление сравнительной таблицы сроков реализации и хранения скоропортящихся продуктов.	2	
Практическое занятие 11 Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2		

	Практическое занятие 12 Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2	ОК 1-9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Практическое занятие 13 Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2	
	Самостоятельная работа	2	
	Самостоятельная работа 2 Подготовка презентации по теме: «Организация хранения различных видов продовольственных товаров».	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы	Содержание учебного материала	8	ОК 1-9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	- 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.	4	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическое занятие 14 Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада.	2	
	Практическое занятие 15 Оформление заказа на сырье и продукты со склада.	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания	Содержание учебного материала	10	ОК 1-9 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.
	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2	
	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков.	2	
	Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	

	Практическое занятие 16 Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения.	2	ОК 1- 9 ПК 1.1. – 1.4. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	Практическое занятие 17 Составление и оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с использованием специализированного программного обеспечения	2	
	Всего:	100	
	Самостоятельная работа	4	
	Зачет	4	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета «Организация хранения и контроля запасов и сырья».

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП.02
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ОП.02
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.02
7	Компьютер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
9	Экран для проектора	Оборудование	Основное	По технической документации	ОП.02
10	Принтер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.02
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ОП.02
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.02
14	Комплекты учебных видеофильмов	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ОП.02
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02
17	Комплект плакатов «Правила хранения скоропортящихся товаров», «Сертификация-гарант качества», «Классификация методов измерений»; «Товарное соседство	УМК УМК	Основное Основное	По технической документации	ОП.02

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	при размещении пищевых продуктов»;				
18	Схемы по переводу основных единиц в производные	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02
19	Электронные весы бытовые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
20	Электронные весы торговые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
21	Механические торговые весы	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
22	Колбы для проведения экспертизы – 2 x 0,5л;	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
23	Овоскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
24	Электронный микроскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.02
25	Раздаточный материал (образцы упаковочного материала и потребительской тары)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.02

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.- Москва.: Издательский центр «Академия»,2021.-192 с.

2. Мальгина С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования.- Москва: Издательский центр «Академия », 2023.-320 с.

3. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования.- Москва.: Издательский центр «Академия »,2019.-336 с.,[16] с. цв. ил.

4. Коник, Н.В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие. / Н.В. Коник, Москва.: Альфа – М – Инфра - М, 2023. – 416 с.

5. Перетятко, Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании: Учебное пособие. / Т.И. Перетятко. – Москва.: Издательско – торговая корпорация «Дашков и К^о». - 2023. – 232 с.

6. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебное пособие для сред. Проф. Образования / Владимир Васильевич Усов. -2-е изд., стер. - Москва; Издательский учентр «Академия». - 2021. – 416 с.

3.2.2 Основные электронные издания

7. Вискова, Д. Ю. Организация работы складского хозяйства: учебное пособие для СПО / Д. Ю. Вискова, Е. И. Куценко, Е. А. Лавренко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды

СПО PROFобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92131> (дата обращения: 30.04.2025).
— Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3 Дополнительные источники

8. «О техническом регулировании»: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

9. «О защите прав потребителя»: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

10. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Федеральный закон № 52 -ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

11. «О качестве безопасности пищевых продуктов»: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

12. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва: Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

13. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения.: дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

14 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

15 СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм. и доп. от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять наличие запасов и расход продуктов; – оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; – проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; – принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов; - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения. расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; – общие требования к качеству сырья и продуктов; – условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; – методы контроля качества продуктов при хранении; <ul style="list-style-type: none"> – способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; – виды снабжения; – виды складских помещений и требования к ним; – периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; – методы контроля сохранности и расхода продуктов на 	<p>В устных и письменных ответах студентов на практических (семинарских) занятиях, в сообщениях и докладах, эссе и других формах аудиторной и самостоятельной работы, а также в текущих контрольных работах учитываются: глубина знаний, владение необходимыми умениями (в объеме программы), логичность изложения материала, включая обобщения, выводы, соблюдение норм литературной речи.</p> <ul style="list-style-type: none"> - знает ассортимент и хранение основных групп продовольственных товаров; - знает и применяет на практике знания и методы контроля качества продуктов при хранении; - умеет определять наличие запасов на производстве и составлять технологическую документацию; - умеет принимать решения в ситуационных задачах; - продуктивно работает в команде; - готов изучать новое. 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Проверка правильности выполнения расчетных показателей. <p>Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</p> <p>Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. <p>Устный/письменный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Проверка правильности выполнения расчетных показателей.</p> <p>Сравнение результатов выполнения задания с</p>

<p>производства питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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>эталонном.</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</p> <p>Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания: формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина **Техническое оснащение организаций питания** включена в обязательную и вариативную части 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. 4.2 ОПОП-П). В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - основных источников 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. 	—
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру 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 	

	<ul style="list-style-type: none"> - использовать современное программное обеспечение; -использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. 	<p>деятельности, в том числе с использованием цифровых средств.</p>	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; -применять современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; 	<ul style="list-style-type: none"> - содержание актуальной нормативно-правовой документации; -современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования; 	
ОК 04	<ul style="list-style-type: none"> - организовывать работу коллектива и команды; - взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности 	<ul style="list-style-type: none"> - психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; - основы проектной деятельности. 	
ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. 	<ul style="list-style-type: none"> - 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. 	
ПК 1.1	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; 	<ul style="list-style-type: none"> - процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления 	<ul style="list-style-type: none"> – выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; проведение анализа и оценки объема спроса

	обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	полуфабрикатов; -виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов.	на товарную продукцию организации на внутренних и внешних рынках; –обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
ПК 1.3	– выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	– выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.2	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;.	– процессы творческого приготовления, оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;	– выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных необходимых нормативно-технических документов для оценки

			качества и организации экспертизы товаров с использование современных баз данных;
ПК 2.5	– контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и – продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов.	-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК.4.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; - объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации, контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте производственного инвентаря и технологического оборудования посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;	– требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; – санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП); – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, – весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	- выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК5.1	<p>– оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</p>	<p>– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.</p>	<p>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p>
ПК6.1	<p>– рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; – выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией</p>	<p>– ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные принципы подбора напитков к блюдам.</p>	<p>- разработки 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; - презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и конд. издел.</p>

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	64	40
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Консультация	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме диф.зачета</i>	8	
Всего:	76	40

2.3. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 03 Техническое оснащение организаций питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.		
Раздел 1	Механическое оборудование	24/12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала	2	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах		
Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Универсальные приводы, универсальные кухонные машины Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		

Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 3. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
Тема 1.6. Оборудование для подготовки кондитерского сырья	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья.		
Раздел 2.	Тепловое оборудование	24/12	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 6. Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10

Жарочное оборудование	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 7. Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 8. Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 2.5. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическая работа № 9. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		
Тема 2.6. Оборудование для раздачи пищи	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	ПК 6.4
	Практическая работа № 10. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи		
Раздел 3	Холодильное оборудование	8/4	
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины. Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, 09, 10
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 3.1-3.5
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	ПК 4.1-4.5
	Практическая работа № 11. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного		ПК 5.1-5.5

прилавки и витрины	оборудования		ПК 6.4
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства	8/4	
Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала	6	ОК 01-07, 09, 10
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	2	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Практическая работа № 12. Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	2	
	Практическая работа № 13. Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Итого:		64/32	
Самостоятельная работа		2	
Консультация		2	
Промежуточная аттестация		8	
Всего:		76	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета
Организация хранения и контроля запасов и сырья.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.03
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.03
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП.03
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.03
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ОП.03
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.03
7	Компьютер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
9	Экран для проектора	Оборудование	Основное	По технической документации	ОП.03
10	Принтер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.03
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ОП.03
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.03
14	Комплекты учебных видеофильмов	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ОП.03
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03
17	Комплект плакатов «Правила хранения скоропортящихся товаров», «Сертификация-гарант	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	качества», «Классификация методов измерений»; «Товарное соседство при размещении пищевых продуктов»;	УМК	Основное		
18	Схемы по переводу основных единиц в производные	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03
19	Электронные весы бытовые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
20	Механические и электронные весы торговые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
21	Жарочные поверхности (эл. плиты)	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
22	Мясорубка, миксер, тестомесильное оборудование (в лаборатории)	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
23	Овоскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
24	Слайсер (в лаборатории)	ТС	Основное	По технической документации	ОП.03
25	Раздаточный материал (образцы упаковочного материала и потреби- тельской тары)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.03

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Ботов, М. И. Лабораторные работы по технологическому оборудованию (механическое и тепловое оборудование): учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, В. Д. Елхина. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 160 с.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для СПО / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств: учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург: Лань, 2023. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях: учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 180 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки: учебное пособие для СПО / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург: Лань, 2024. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

3.2.2 Основные электронные издания

14. Вискова, Д. Ю. Организация работы складского хозяйства: учебное пособие для СПО / Д. Ю. Вискова, Е. И. Куценко, Е. А. Лавренко. — Саратов: Профобразование, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-4488-0590-5. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92131> (дата обращения: 30.04.2025). — Режим доступа: для авторизир. пользователей.

15. Мезена, Т. К. Торговое оборудование: учебное пособие / Т. К. Мезена. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2014. — 328 с. — ISBN 978-985-503-413-2. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/67770> (дата обращения: 09.05.2025). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

3.2.3 Дополнительные источники

16. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: Федеральный закон № 52 - ФЗ от 30.03.1999 с изм. на 04 ноября 2022 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

17. «О качестве безопасности пищевых продуктов»: Федеральный закон № 29 - ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва: Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

18. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

19. ГОСТ Р 50647-2010 Услуги общественного питания. Термины и определения. : дата введения 2012-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2012. – 16 с.– Текст: непосредственный.

16 СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

17 СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм. и доп. от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения контрольных работ, практических занятий, оценки выполнения студентами заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, пригото-вления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудо-вания; – принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабри-катов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; 	<ul style="list-style-type: none"> - Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий. <ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации 	<ul style="list-style-type: none"> - Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям. Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. - Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. Устный/письменный опрос. Тестирование. Проверка правильности выполнения расчетных показателей. Сравнение результатов выполнения задания с эталоном. Экспертная оценка результатов выполнения

<p>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>– методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>– правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>различных групп технологического оборудования;</p>	<p>практических кейс-заданий. Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях.</p> <ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет
--	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.04 Организация обслуживания»: формирование представлений об основах организации обслуживания, её общих принципах, методах и положениях независимо от форм собственности и направлений деятельности.

Дисциплина «ОП.04 Организация обслуживания» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно)	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	

	или с помощью наставника)		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности	
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	Разрабатывать и анализировать алгоритмы для решения поставленных задач;	Понятие алгоритмизации, свойства алгоритмов, общие принципы построения алгоритмов, основные	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

	<p>определять сложность алгоритмов; реализовывать типовые алгоритмы в виде программ на актуальных языках программирования; использовать средства проектирования для создания и графического отображения алгоритмов; оформлять код программ в соответствии со стандартом кодирования; выполнять проверку, отладку кода программы</p>	<p>алгоритмические конструкции; классификация языков программирования; понятие системы программирования; основные элементы языка, структура программы; методы реализации типовых алгоритмов; операторы и операции, управляющие структурой, структуры данных, классы памяти; понятие подпрограммы, библиотеки подпрограмм; объектно-ориентированная модель программирования, основные принципы объектно-ориентированного программирования на примере алгоритмического языка: понятие классов и объектов, их свойств и методов, инкапсуляции и полиморфизма, наследования и переопределения.</p>	<p>весомизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности; упаковки и хранения полуфабрикатов. выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами</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	66	34
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация	8	-
Всего	76	34

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

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы 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.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1 Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		
Тема 2. Торговые помещения организаций питания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
Тема 3	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10,

Столовая посуда, приборы, столовое белье	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2	ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
Практическое занятие 2 Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания.			
Практическое занятие 3 Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания			
Практическое занятие 4 Изучение приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию. Правила работы с подносом.			
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2	
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 5 Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		
Тема 5. Этапы организации обслуживания	Содержание учебного материала	8	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2	
	Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство.		

	Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Практическое занятие 6 Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет.	2	
	Практическое занятие 7 Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	4	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале	Содержание учебного материала	12	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		
	В том числе практических и лабораторных занятий	16	
	Практическое занятие 8 Приемы сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	2	
	Практическое занятие 9 Приемы сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	4	
	Практическое занятие 10 Приемы сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка.	2	
	Практическое занятие 11 Приемы сервировки стола для подачи вин, шампанского	4	
	Практическое занятие 12 Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	4	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		

продукции, напитков	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	2	
	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Практическое занятие 13 Приемы сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания		
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
Тема 9. Специальные формы обслуживания	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
Промежуточная аттестация		8	

Bcero:	76	
---------------	-----------	--

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Организации обслуживания.

Оборудование учебного кабинета:

- рабочие столы и стулья для студентов;
- рабочий стол и стул для преподавателя;
- классная доска;

- наглядные пособия: стенды вариантов сервировки и правил подачи блюд и напитков;

- комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: компьютеры, проектор, интерактивная доска, справочно-поисковые системы, экран.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник/ В.В. Усов – 12-е стер.- М: Академия, 2021. – 416 с.– (Профессиональное образование) ISBN 5-7695-1164-8- Текст: непосредственный

2. Кучер, Л. С, Шкуратова, Л. М. Организация обслуживания общественного питания: учебник/ Л. С. Кучер, Л. М. Шкуратова –М: Деловая литература, 2022. – 544 с.– (Профессиональное образование) ISBN 5-93211-015-5 - Текст: непосредственный

3. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие для СПО / О.В.Пасько,Н.В.Бураковская. — Омск : Профобразование, 2022. — 211 с. — ISBN 978-5-93252-4. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/26711> (дата обращения: 23.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Голунова Л. Е. Санкт – Петербург, издательство «Профикс» 2021 г. – 356 с.; – Текст: непосредственный.

5. Арустамов, Э.А. Организация труда и управление в общественном питании Оборудование предприятий торговли: учебное пособие для студентов вузов / Э. А. Арустамов. - изд. 3-е, перераб. и доп. - Москва : Дашков и К°, 2024. – 449с ISBN 5-94798-499-7 – Текст: непосредственный.

Нормативные документы:

6. О техническом регулировании.: Федеральный закон № 184 -ФЗ от 27.12.2002 с изм. на 02 июля 2021 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

7. О защите прав потребителя.: Федеральный закон № 2300-1 -ФЗ от 07.02.1992 с изм. на 14 июля 2022 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

8. О качестве безопасности пищевых продуктов.: Федеральный закон № 29 -ФЗ от 02.01.2000 с изм. на 13 июля 2020 г. – Москва : Кодекс, 2022. – Текст: непосредственный.

9. Правила оказания услуг общественного питания: правила введ. в действие 01 января 2021 г. / Постановление Правительства РФ от 21.09.2020 N 1515. – Москва : Кодекс, 2020.- Текст: непосредственный.

10. ГОСТ Р 50764-2009 Услуги общественного питания. Общие требования.: дата введения 2011-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 12 с.– Текст: непосредственный.

11. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания.: дата введения 2016-01-01 / Федер. агентство по техн. регулированию. – Изд. официальное. – Москва: Стандартинформ, 2011. – 10 с.– Текст: непосредственный.

12. СанПиН 2.3.2. 1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: дата введения 2002-09-01 / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2002.– Текст: непосредственный.

13. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: дата введения 2002-02-01 / Санитарно-эпидемиологические правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2011. – 11 с.– ISBN 978-5-7508-1016-11 - Текст: непосредственный.

14. СанПиН 1.1.1058-01 Организация и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнении санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий: дата введения 2002-01-01 (в ред. изм и доп от 27.03.2007) / Санитарные правила.– Москва: Федеральный центр гигиены и эпидемиологии Роспотребнадзора, 2007. – 6 с.– Текст: непосредственный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и технологического оборудования; приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие</p>	<p>Демонстрирует умения:</p> <p>выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</p> <p>встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;</p> <p>приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</p> <p>рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</p> <p>подачи блюд и напитков разными способами;</p> <p>расчета с потребителями;</p> <p>обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;</p> <p>выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания</p> <p>подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</p> <p>складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену</p> <p>подготавливать посуду, приборы, стекло</p> <p>осуществлять прием заказа на блюда и напитки</p> <p>подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</p>	<p>Экспертное наблюдение</p> <p>выполнения практических работ</p>

<p>напитки, коктейли правила сочетаемости напитков и блюд; требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов; правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями; информационное обеспечение услуг общественного питания; правила составления и оформления меню, обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>	<p>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 формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	
<p>Умеет: 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</p>		

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.05 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ,
МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. 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 «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга»: формирование представлений в области экономики менеджмента и маркетинга, развитие нового экономического мышления, необходимого в практике экономической и управленческой работы

Дисциплина «ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга» 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. 4.3.3 ПОП-П). В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Умения	Знания
ОК 01 – 09 ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1 – 6.5	<ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную 	<ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты

<p>опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; - управлять конфликтами и стрессами в организации; - применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия; 	<p>первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса; - источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц, - учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов; - понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования; - требования к реализации продукции общественного питания; - количественный и качественный состав персонала организации; - показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда; - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
--	--

<ul style="list-style-type: none"> - анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг; - составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса - анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров; - прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню; - анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса; - грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке); - проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса 	<ul style="list-style-type: none"> - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятие, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.
--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы**

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	102
в т.ч. в форме практической подготовки	98
в т. ч.:	
теоретическое обучение	56
лабораторные работы	-
практические занятия	42
курсовая работа (проект)	-
контрольная работа	-
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	экзамен

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

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
Тема 1. Основные экономические проблемы.	Содержание учебного материала 1. Понятие экономики. Экономические потребности общества. Свободные и экономические блага общества. Важнейшие экономические ресурсы: труд, земля, капитал, предпринимательство. Ограниченность экономических ресурсов – главная проблема экономики. Границы производственных возможностей.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся. Объясните, почему экономику считают главной сферой жизнедеятельности людей. Перечислите, чем обогащает экономика другие науки и что берет от них. Сформулируйте содержание основных функций экономики. Как по вашему мнению, у человека формируются новые потребности? В чем, на ваш взгляд, достоинства и недостатки натурального хозяйства?	2	
Тема 2. Типы экономических систем	Содержание учебного материала 1. Традиционная экономика. «Чистая» рыночная экономика. Механизм свободного образования цен. Принцип рациональности. Основные государственные функции при рыночной экономике. Административно-командная экономика. Условия функционирования командной экономики. Смешанная экономика. Модели смешанной экономики. Участие государства в хозяйственной деятельности.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 3. Собственность. Конкуренция	Содержание учебного материала 1. Понятие собственности. Собственность как основа социально-экономических отношений. Формы собственности: государственная, муниципальная, частная. Конкуренция. Совершенная конкуренция. Условия совершенной конкуренции. Монополия. Монополистическая конкуренция. Олигополия. Антимонопольная политика государства.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 4. Рыночный механизм.	Содержание учебного материала 1. Круговорот производства и обмена продукции в экономической системе. Закон спроса. Факторы, влияющие на спрос. Закон предложения. Концепция равновесия рынка. Устойчивость равновесия. Эластичность спроса по цене. Эластичность спроса по доходу. Перекрестная эластичность спроса. Эластичность предложения. Рыночные структуры.	2	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,

	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 1 Анализ спроса и предложения, рыночного равновесия.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 5. Политика государства в области занятости.	Содержание учебного материала 1. Безработица. Фрикционная безработица. Структурная безработица. Циклическая безработица. Политика государства в области занятости на-селения. Правовая основа деятельности профсоюзов. Основные права профсоюзов. Гарантии прав профсоюзов. Защита прав профсоюзов. Обязанности профсоюзов.	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 6. Деньги и банки	Содержание учебного материала 1. Деньги: сущность и функции. Деньги как средство обращения. Деньги как мера стоимости. Деньги как средство накопления. Деньги как средство платежа. Проблема ликвидности. Закон денежного обращения. Денежный запас 2. Понятие банковской системы. Двухуровневая банковская система РФ. Правовое положение Центрального банка РФ. Основные функции и задачи ЦБ РФ. Инструменты и методы проведения кредитно-денежной политики. Понятие и функции коммерческих банков. Виды банковских операций. Специализированные кредитно-финансовые учреждения. Инфляция. Типы инфляции. Причины возникновения инфляции. Социально-экономические последствия инфляции. Государственная система антиинфляционных мер.	4	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 7. Производство	Содержание учебного материала 1. Общая производственная структура предприятия. Инфраструктура предприятия. Типы производственной структуры хозяйствующих субъектов. Производственный и технологический процесс. Производственный цикл. Основные формы организации производства. Основной капитал. Классификация элементов основного капитала. Оборотный капитал. Роль оборотного капитала в процессе производства. Оборотные средства. Производственная функция. Материально-технические и социально-экономические факторы. 2. Нормирование труда. Характеристика производительности труда. Методы измерения производительности труда. Показатели уровня производительности труда.	4	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 2 Расчет длительности производственного цикла. Практическое занятие 3 Расчет норм и нормативов оборотного капитала Практическое занятие 4 Расчет норм труда	8	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 8. Рынок труда.	Содержание учебного материала	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,

	1. Проблемы спроса на экономические ресурсы. Фактор труд и его цена. Рынок труда и его субъекты. Цена труда. Понятие заработной платы. Номинальная и реальная заработная плата. Организация оплаты труда. Форма оплаты труда. Поощрительные системы оплаты труда.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 9. Издержки.	Содержание учебного материала 1. Издержки предприятия и себестоимость его продукции. Классификация издержек предприятия. Сметы затрат на производство. Факторы, влияющие на себестоимость. Предельные издержки производства. Ценнообразование. Доход предприятия.	2	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 10. Факторы производства и факторные доходы	Содержание учебного материала 1. Факторы производства. Прибыль. Структура прибыли. Планирование прибыли. Рентабельность. Рента. Земельная рента. Научные подходы к категории процент. Основные теории происхождения процента.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 11. Показатели работы организации (фирмы)	Содержание учебного материала 1. Капитальные вложения и их эффективность. Структура и источники финансирования организаций. Инвестиционный процесс и его значение. Экономическая эффективность организации и методика ее расчета. Экономическая эффективность организации и методика ее расчета.	2	ПК 1.1, 1.4, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Самостоятельная работа	не предусмотрены	
Тема 12. Цели и задачи управления организациями	Содержание учебного материала 1. Понятие менеджмент. Цели и задачи управления организациями. Функции менеджмента (планирование, организация, мотивация и контроль). Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла. Функции менеджмента. Цикл менеджмента (планирование, организация, мотивация и контроль) – основы управленческой деятельности. Характеристика функций цикла. Взаимосвязь и взаимообусловленность функций управленческого цикла.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 13. Внешняя и внутренняя среда организации	Содержание учебного материала 1. Организация как объект менеджмента. Внешняя среда организации. Факторы среды прямого воздействия: поставщики (трудовых ресурсов, материалов, капитала), потребители, конкуренты; профсоюзы, законы и государственные органы. Факторы среды косвенного	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,

	воздействия: состояние экономики, политические факторы, социально-культурные факторы, международные события, научно-технический прогресс. Внутренняя среда организации: структура, кадры, внутриорганизационные процессы, технология, организационная культура.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 14. Основы теории принятия управленческих решений	Содержание учебного материала 1. Типы решений и требования, предъявляемые к ним. Методы принятия решений. Матрицы принятия решений. Уровни принятия решений: рутинный, селективный, адаптационный, инновационный. Этапы принятия решений: установление проблемы, выявление факторов и условий, разработка решений, оценка и принятие решения.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 8 Анализ управленческих решений	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	не предусмотрены	
Тема 15. Стратегический менеджмент	Содержание учебного материала 1. Формы планирования. Виды планов. Основные стадии планирования. Стратегический менеджмент. Процесс стратегического планирования: миссия и цели, анализ внешней среды, анализ сильных и слабых сторон, анализ альтернатив и выбор стратегии, управление реализацией стратегии, оценка стратегии	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся.	не предусмотрены	
Тема 16. Система мотивации труда	Содержание учебного материала 1. Мотивация и критерии мотивации труда. Индивидуальная и групповая мотивация. Ступени мотивации. Правила работы с группой. Мотивация и иерархия потребностей. Первичные и вторичные потребности. Потребности и мотивационное поведение. Процессуальные теории мотивации. Сущность делегирования. Правила к принципы делегировани	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 9 Ситуации по мотивации труда	2	
	Самостоятельная работа обучающихся.	не предусмотрены	
Тема 17. Управление рисками	Содержание учебного материала 1. Виды рисков: предпринимательский, коммерческий и финансовый. Методика оценки капиталовложений и выбор наименее рискованного варианта: по средней арифметической и по коэффициенту вариации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 18. Управление конфликтами	Содержание учебного материала 1. Конфликты в коллективе как органическая составляющая жизни организации. Сущность и классификация конфликтов: внутриличностный, межличностный, между личностью и группой межгрупповой. Причины возникновения конфликтов. Стадии развития конфликта. Типичные конфликтные ситуации. Правила поведения в конфликте. Методы управления	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,

	конфликтами. Последствия конфликтов: функциональные и дисфункциональные. Управление стрессами.		
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 10 Ситуации по конфликтами	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 19. Психология менеджмента	Содержание учебного материала 1. Понятие о психике. Личность и ее структура. Индивидуально-типологические особенности личности: типы темперамента, акцентуация характера, организаторские способности. Психологические аспекты малых групп и коллективов, классификация и стадии развития групп, формальные и неформальные группы. Социально-психологический климат в коллективе. Власть и лидерство. Понятие имиджа, его составные компоненты. Психология памяти, общения и т.д.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 11 Определение типов темпераментов Практическое занятие 12 Психология личности	4	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 20. Этика делового общения	Содержание учебного материала 1. Деловое общение, его характеристика. Фазы делового общения: начало беседы, передача информации, аргументирование, опровержение доводов собеседника, принятие решения.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа	не предусмотрены	
Тема 21. Особенности менеджмента в области профессиональной деятельности	Содержание учебного материала 1. Понятие руководства и власти. Управление человеком и управление группой. Планирование работы менеджера. Затраты и потери рабочего времени. Основные направления улучшения использования времени. Организация рабочего дня, рабочей недели, рабочего места. Улучшение условий и режима работы. Рабочее место руководителя, его эргономические характеристики. Стили управления и факторы его формирования. "Решетка менеджмента". Связь стиля управления и ситуации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 22. Маркетинг: его основы и концепции	Содержание учебного материала 1. Маркетинг как экономическая категория. Сущность и цели маркетинга. История развития маркетинга и концепции рыночной экономики. Основные принципы и функции маркетинга и его связь с менеджментом. Управление и комплекс маркетинга. Особенности маркетинга в профессиональной деятельности (по отраслям). Формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	

Тема 23. Функции маркетинга и этапы его организации	Содержание учебного материала 1. Функции маркетинга и этапы его организации.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	не предусмотрены	
	Самостоятельная работа обучающихся	не предусмотрены	
Тема 24. Реклама	Содержание учебного материала 1.Реклама: назначение и классификация. Планирование рекламных компаний.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 25. Экономика фирмы: цели, организационные формы	Содержание учебного материала 1. Предприятие (фирма). Основные признаки предприятия. Предпринимательская деятельность. Виды предпринимательской деятельности. Цели предпринимательской деятельности. Структура целей организации, ее миссия. Классификация предприятий. Организационно-правовые формы предприятий.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий Практическое занятие 13 Составление бизнес-плана	10	
	Самостоятельная работа обучающихся	-	
Тема 26. Финансовые ресурсы организации	Содержание учебного материала 1. Понятие финансов организации, их значение и сущность. Функции финансовой организации. Принципы организации финансов. Финансовый механизм.	2	ПК 6.1-6.5 ОК 01-05, ОК 07, ОК 09,
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
Консультация		2	
Всего:		102	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся, организованные в соответствии с санитарно-гигиеническими и эстетическими нормами;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением и мультимедиапроектор.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендованные ФУМО, для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организацией выбирается не менее одного издания из перечисленных ниже печатных изданий и (или) электронных изданий в качестве основного, при этом список, может быть дополнен новыми изданиями.

3.2.1. Основные печатные издания

1. Автономов, В.С. Экономика: Учебник для 10. 11 кл. общеобразовательных учреждений: 9-е изд. Дораб. – М.: Вита-Пресс, 2021. – 240с.; ил. ISBN 978-5-7755-1208-8
2. Драчева, Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов. – Москва: Академия, 2020. – 304 с.
3. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б.Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 320 с.
4. Менеджмент: Практикум: учеб. пособие для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. – Москва: Академия, 2019. 160 с.
5. Носова, С.С. Основы экономики: учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. – 312 с.
6. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.
7. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

3.2.2. Основные электронные издания

8. Экономика предприятия: теория и практика: учебное пособие для СПО / А. Е. Кисова, А. А. Шпиганович, К. В. Барсукова, И. А. Черникова. — 2-е изд. — Липецк, Саратов : Липецкий государственный технический университет, Профобразование, 2021. — 149 с. — ISBN 978-5-00175-032-1, 978-5-4488-0982-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/101616> (дата обращения: 28.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей. - DOI: <https://doi.org/10.23682/101616>

9. Забелина, Е. А. Экономика организации. Учебная практика: пособие / Е. А. Забелина. — Минск : Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2019. — 270 с. — ISBN 978-985-503-913-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/93403> (дата обращения: 07.09.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

10. Иванилова, С. В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С. В. Иванилова. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 152 с. — ISBN 978-5-4486-0358-7, 978-5-4488-0204-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77010> (дата обращения: 07.09.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей

11. Носова, С.С. Основы экономики : учебник / С.С. Носова. — Москва :КноРус, 2021. — 312 с. — ISBN 978-5-406-08312-3. — URL:<https://book.ru/book/940434> (дата обращения: 29.01.2026). — Текст : электронный.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Методы оценки</i>
<p><i>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства), - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на 	<ul style="list-style-type: none"> - грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок; 	<ul style="list-style-type: none"> - анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - экзамен

<p>хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</p> <ul style="list-style-type: none">- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;- источники снабжения сырьем, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально-ответственных лиц,- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для ее экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента ее использования;- требования к реализации продукции общественного питания;- количественный и качественный состав персонала организации;- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;		
--	--	--

<ul style="list-style-type: none"> - формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы; - состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса; - механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса; - основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета; - понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятие, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа; - сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку; - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p><i>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно-правовой формы для 	<ul style="list-style-type: none"> - правильность, полнота выполнения заданий, - точность расчетов, 	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность

<p>деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации; - рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации; - проводить инвентаризацию на предприятиях питания; - пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве); - оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов; - анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания; - вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов; - калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса; - рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды, - рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку; - планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных; - выбирать методы принятия эффективных управленческих решений; 	<p>соответствие требованиям безопасности - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <ul style="list-style-type: none"> - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий 	<p>формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</p> <ul style="list-style-type: none"> - экзамен
---	---	--

<ul style="list-style-type: none">- управлять конфликтами и стрессами в организации;- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса		
--	--	--

Приложение 2.6
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.06 Правовые основы профессиональной деятельности»: формирование правового сознания путем освоения комплекса знаний об основных отраслях права; воспитании правовой культуры, уважения к закону и бережное отношение к социальным ценностям правового государства, чести и достоинству гражданина.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01 ОК.02 ОК.03 ОК.04 ОК.05 ОК.09	применять правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности; соблюдать требования действующего законодательства и защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства	законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в области профессиональной деятельности; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; права и обязанности работников в области профессиональной деятельности; организационно-правовые формы организаций; формы оплаты труда.	
ПК 6.1- 6.4	разрабатывать и контролировать ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; анализировать потребительские	: ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; актуальные направления, тенденции ресторанной деятельности в области	выполнения разработки различных видов меню, ассортимента кулинарной и кондитерской продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки и адаптации рецептов блюд, напитков, кулинарных и кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных

<p>предпочтения посетителей, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса; разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; принимать решение о составе меню с учетом типа организации питания, его технического оснащения, мастерства персонала, единой композиции, оптимального соотношения блюд в меню, типа кухни, сезона и концепции ресторана, числа конкурирующих позиций в меню; рассчитывать цену на различные виды кулинарной и кондитерской продукции, напитков; рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; предлагать стиль оформления меню с учетом профиля и концепции организации питания; составлять понятные и привлекательные описания блюд и напитков; выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях</p>	<p>ассортиментной политики; классификация организаций питания; стиль ресторанного меню; взаимосвязь профиля и концепции ресторана и меню; названия основных продуктов и блюд в различных странах, в том числе на иностранном языке; ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; основные типы меню, применяемые в настоящее время; принципы, правила разработки, оформления ресторанного меню; сезонность кухни и ресторанного меню; основные принципы подбора напитков к блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд и напитков; примеры успешного ресторанного меню, приемлемого с кулинарной и коммерческой точек зрения, организаций питания с разной ценовой категорией и типом кухни в регионе; правила ценообразования, факторы, влияющие на цену кулинарной и кондитерской продукции собственного производства; методы расчета стоимости различных видов кулинарной и кондитерской</p>	<p>категорий потребителей, видов и форм обслуживания; презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков</p>
---	--	--

	<p>презентации новых блюд меню и напитков; владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд напитков в меню; анализировать спрос на новую кулинарную и кондитерскую продукцию, напитки, и использовать различные способы оптимизации меню.</p>	<p>продукции, напитков в организации питания; правила расчета энергетической ценности блюд, кулинарных и кондитерских изделий; возможности применения специализированного программного обеспечения для разработки меню, расчета стоимости кулинарной и кондитерской продукции; правила и техники общения, ориентированные на потребителя; базовый словарный запас, в т.ч. на иностранном языке; системы показателей и нормативы качества обслуживания различных категорий потребителей услуг питания</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	32	10
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	-	-
Всего	32	10

2.1. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1	Основные положения Конституции РФ	5	
Тема 1.1 Основные положения Конституции РФ	Содержание учебного материала Основной закон – Конституция РФ. Основные положения Конституции РФ. Конституционные формы осуществления народовластия	3	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов.		
Тема 1.2 Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина		
	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина		
	Право социальной защиты граждан		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 2	Основы гражданского права	7	
Тема 2.1 Правовое регулирование хозяйственных отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Предмет, принципы и источники российского гражданского права		
	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Тема 2.2 Классификация и организационно-правовые	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Классификация субъектов предпринимательской деятельности		
	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические		

формы юридических лиц	лица		
	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности		
	Тематика практических занятий		
	Решение ситуационных задач «Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций и особенности правового регулирования их деятельности».		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Подготовка сообщений по теме «Производственный травматизм», «Виды профессиональных заболеваний в системе общественного питания»		
Тема 2.3 Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	Содержание учебного материала	3	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования		
	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).		
	Самостоятельная работа обучающихся работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Раздел 3	Основы трудового права	8	
Тема 3.1 Правовое регулирование трудовых отношений	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения		
	Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения		
	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений		
	Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма.		

	основания прекращения трудового договора		
	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов,		
административных правонарушений, его задачи и принципы	Административная ответственность разных субъектов		
	Тема 3.2. Административная ответственность сторон трудового договора		
	Содержание учебного материала		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов		
Тема 4.2. Административные правонарушения и административная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов		
Тема 3.2. Материальная ответственность сторон трудового договора	Содержание учебного материала	4	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Материальная ответственность работодателя перед работником		
	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю		
	Содержание учебного материала		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов		
	Содержание учебного материала		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов		
Тема 4.3. Административные наказания	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Административные наказания, их краткая характеристика		
Тема 3.3. Защита трудовых прав работников	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Содержание учебного материала		
	Содержание учебного материала		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение нормативных материалов		
Раздел 5. Защита хозяйственных прав	Содержание учебного материала	4	
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Содержание учебного материала		
Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность	Содержание учебного материала	6	
	Содержание учебного материала		
Тема 4.1. Законодательство об	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10
	Содержание учебного материала		
Тема 5.2.	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, ОК 09, 10

Судебный порядок разрешения споров	Самостоятельная работа по случаю арбитражного суда.		
	Работа над судебным делом: изучение материалов, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Правовое обеспечение профессиональной деятельности.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал).

Технические средства обучения:

- компьютеры в комплекте (системный блок, монитор, клавиатура, манипулятор «мышь») или ноутбуки (моноблоки),
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- локальная сеть с выходом в Интернет,
- комплект проекционного оборудования (интерактивная доска в комплекте спроектором или мультимедийный проектор с экраном)
- программное обеспечение,

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Зуева, В. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / В. А. Зуева. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-8114-5996-4. — Текст т : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156398> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Кухаренко, Т. А. Правовое обеспечение профессиональной деятельности : учебник для СПО / Т. А. Кухаренко. — Саратов : Профобразование, 2021. — 199 с. — ISBN 978-5-4488-1017-6.

— Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/102330>

3. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: ЭУМК: учебник для сред. проф.образования / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2021.

3.2.32. Дополнительные источники

1. Основы права : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. А. Вологдин [и др.] ; под общей редакцией А. А. Вологодина. — 2-е изд., перераб. и доп. —

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание: основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации; понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности; законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности; организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности; права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности; порядок заключения трудового договора и основания его прекращения; роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения; право социальной защиты граждан понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника; виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>
<p>Умения: использовать необходимые нормативно-правовые документы; защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ
В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

Приложение 2.8
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.08 ОХРАНА ТРУДА»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.08 Охрана труда» формирование представлений о системе управления безопасностью труда в организации, необходимых знаний способов и средств защиты человека от вредных и опасных производственных факторов.

Дисциплина «ОП.08 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК.01 ОК.02 ОК.04 ОК.05 ОК.09 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>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>Использовать экипировку и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;</p> <p>Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;</p> <p>Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;</p> <p>Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	<p>Законодательство в области охраны труда;</p> <p>Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;</p> <p>Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;</p> <p>Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;</p> <p>Действие токсичных веществ на организм человека;</p> <p>Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;</p> <p>Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Основные причины возникновения пожаров и взрывов;</p> <p>Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p>

		Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;
--	--	---

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	38	10
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация	8	-
Всего	46	10

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП 08 Охрана труда

Наименование тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1 Введение	Содержание учебного материала	2	
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	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 1 - 7, 9, 10
Тема 2. Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	4	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 1 - 7, 9, 10
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	

	<p>Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание</p>	2	
Тема 2.1 Обеспечение охраны труда	Содержание учебного материала	4	
	<p>Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p>	2	<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. ОК 1 - 7, 9, 10</p>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 1	2	
Составление сравнительной таблицы установленных требований охраны труда для персонала (подчиненных работников).			
Тема 2.2 Организация охраны труда в предприятиях	Содержание учебного материала	4	
	<p>Служба охраны труда на предприятии. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p>	2	<p>ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6.</p>

	<p>Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p> <p>Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.</p>		<p>ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10</p>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	<p>Практическое занятие 2</p> <p>Организация и проведение вводного инструктажа подчиненных работников (персонала), инструктирование на рабочем месте с учетом специфики их работы.</p>	2	
<p>Тема 3. Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы</p>	Содержание учебного материала	2	
	<p>Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные производственные факторы. Вредные производственные факторы.</p> <p>Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>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.</p> <p>Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p>	2	<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. ОК 1 - 7, 9, 10</p>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2	
	Практическое занятие 3	2	

	Проведение сравнительного анализа и выявление вредных производственных факторов и рисков, связанных с профессиональной деятельностью.		
Тема 3.1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала	4	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 1 - 7, 9, 10
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания 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. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	
Тема 4. Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	
	Электробезопасность. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Защита от поражения электрическим током. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение.	2	

	<p>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.</p> <p>Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>		
Тема 4.1 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	6	
	<p>Пожарная безопасность. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения.</p> <p>Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p>	2	<p>ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.</p>

	<p>Противопожарный инструктаж. Противопожарный режим. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами.</p> <p>Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение.</p> <p>Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p>	2	ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
	Практическое занятие 4 Отработка практических навыков безопасности труда, с учетом необходимых требований, с использованием средств коллективной и индивидуальной защиты.	2	
Тема 4.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Нормативная база. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Специальные требования безопасности. Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности.</p> <p>Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.</p>	4	
		2	

	Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и другого.		
	Практическое занятие 5 Ведение документации установленного образца по охране труда, с соблюдением сроков заполнения и условий хранения.	2	
	<i>Промежуточная аттестация</i>	8	
	Всего:	46	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся, рабочее место преподавателя; комплект плакатов по морфологии микроорганизмов.

Технические средства обучения: интерактивная доска, мультимедиа-проектор, ноутбук, колонки.

.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Сологубова Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. – 3-е изд., стер. – Москва. : Издательство Юрайт, 2021. – 332 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (из списка ТОП-50)/ Калинина В.М., 42-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2022, 256 с

3. 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. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2021. – 240 с

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Шильман Л.З. – 4-е изд., стер. – Москва.: Издательский центр «Академия», 2022, 176 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – Москва. : Издательский центр «Академия», 2022. – 432 с.

6.Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2022. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724> (дата обращения: 24.03.2026). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3.2.3. Дополнительные источники

7.Федеральный закон «Об основах охраны труда в Российской Федерации» № 90-ФЗ.

8.Федеральный закон «О пожарной безопасности» № 69-ФЗ.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <p>Законодательство в области охраны труда;</p> <p>Нормативные документы по охране труда и здоровья, основы профгигиены, профсанитарии и пожаробезопасности;</p> <p>Правила и нормы охраны труда, техники безопасности, личной и противопожарной защиты;</p> <p>Правовые и организационные основы охраны труда в организации, систему мер по безопасной эксплуатации опасных производственных объектов и снижению вредного воздействия на окружающую среду, профилактические мероприятия по технике безопасности и производственной санитарии;</p> <p>Возможные опасные и вредные факторы и средства защиты;</p> <p>Действие токсичных веществ на организм человека;</p> <p>Категорирование производств по взрыво- и пожароопасности;</p> <p>Общие требования безопасности на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Основные причины возникновения пожаров и взрывов;</p> <p>Особенности обеспечения безопасных условий труда на производстве;</p> <p>Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты;</p> <p>Предельно допустимые концентрации (ПДК) и индивидуальные средства защиты;</p>	<p>анализирует задачу и выделяет её составные части, структурирует получаемую информацию;</p> <p>проявляет коммуникацию в ходе выполнения работ, грамотно оформляет документы,</p> <p>обосновывает и объясняет свои действия,</p> <p>Показывает высокий уровень знания основных понятий, принципов и законов в области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Демонстрирует системные знания требований по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении монтажных работ, техническом обслуживании и ремонте систем вентиляции и кондиционирования.</p> <p>Демонстрирует умение использовать средства индивидуальной защиты и оценивать правильность их применения.</p> <p>Владеет навыками по организации охраны труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды при выполнении нескольких видов технологических процессов.</p> <p>Демонстрирует умение пользоваться принципами</p>	<p>Экспертное наблюдение выполнения практических работ</p>
<p>Умеет:</p>	<p>пользоваться принципами разработки технических решений и технологий в</p>	

<p>Вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;</p> <p>Использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства индивидуальной защиты;</p> <p>Определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности;</p> <p>Оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте;</p> <p>Применять безопасные приемы труда на территории организации и в производственных помещениях;</p> <p>Проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда, в том числе оценку условий труда и травмобезопасности;</p> <p>Инструктировать подчиненных работников (персонал) по вопросам техники безопасности;</p> <p>Соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности</p>	<p>области защиты производственного персонала и населения от возможных последствий аварий, катастроф, стихийных бедствий;</p> <p>Способен разрабатывать систему документов по охране труда, безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в монтажной или сервисной организации в целом.</p> <p>Способен осуществлять идентификацию опасных и вредных факторов, создаваемых средой обитания и производственной деятельностью человека</p> <p>Демонстрирует самостоятельность во владении навыков оценки технического состояния и остаточного ресурса оборудования в целом, отдельных элементов и СИЗ.</p> <p>Демонстрирует умения: вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки её заполнения и условия хранения; использовать экобиозащитную и противопожарную технику, средства коллективной и индивидуальной защиты; определять и проводить анализ опасных и вредных факторов в сфере профессиональной деятельности; оценивать состояние техники безопасности на производственном объекте; применять безопасные приёмы труда на территории организации и в производственных</p>	
---	---	--

	<p>помещениях; проводить аттестацию рабочих мест по условиям труда и травмобезопасности; инструктировать подчинённых работников по вопросам техники безопасности; соблюдать правила безопасности труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p>	
--	---	--

Приложение 2.9
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности»: формирование общей культуры безопасности, направленной на сохранение жизни и здоровья в повседневной жизни, в экстремальных и чрезвычайных ситуациях и профессиональной деятельности, воспитание сознательного и ответственного отношения к вопросам личной и государственной безопасности.

Дисциплина «ОП.09 Безопасность жизнедеятельности» 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. 4.3.3 ПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Умения	Знания
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте; использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС; область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС	порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природозащитной среды	психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и

	осуществления профессиональной деятельности.	эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	умение применять различные ИКТ-инструменты для сбора, обработки, хранения и передачи информации. БЖ, предположительно, относится к безопасности информационных систем и данных, что также является важной составляющей эффективного использования ИКТ в профессиональной деятельности.	Знание основ безопасного, конструктивного общения, умение различать опасные явления в социальном взаимодействии, в том числе криминального характера; умение предупреждать опасные явления и противодействовать им
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	Осознание обучающимися российской гражданской идентичности. Целенаправленное развитие внутренней позиции личности на основе духовно-нравственных ценностей народов Российской Федерации, исторических и национально-культурных традиций, формирование системы значимых ценностно-смысловых установок, антикоррупционного мировоззрения, правосознания, экологической культуры, способности ставить цели и строить жизненные планы. В части гражданского воспитания: - осознание своих конституционных прав и обязанностей, уважение закона и правопорядка; - принятие традиционных национальных, общечеловеческих гуманистических и демократических ценностей; - готовность противостоять идеологии экстремизма, национализма, ксенофобии, дискриминации по социальным, религиозным, расовым, национальным признакам; - готовность вести совместную деятельность в интересах гражданского общества, участвовать в самоуправлении в общеобразовательной организации и детско-юношеских организациях; - умение взаимодействовать с	сформированность представлений о роли России в современном мире; угрозах военного характера; роли Вооруженных Сил Российской Федерации в обеспечении защиты государства; знание положений Общевоинских уставов Вооруженных Сил Российской Федерации. сформированность нетерпимости к проявлениям насилия в социальном взаимодействии; знания о способах безопасного поведения в цифровой среде; умение применять их на практике; умение распознавать опасности в цифровой среде (в том числе криминального характера, опасности вовлечения в деструктивную деятельность) и противодействовать им; сформированность представлений об опасности и негативном влиянии на жизнь личности, общества, государства деструктивной идеологии, в том числе экстремизма, терроризма; овладение знаниями о роли государства в противодействии терроризму; умение различать приемы вовлечения в деструктивные сообщества, экстремистскую и террористическую деятельность и противодействовать им; знание порядка действий при объявлении разного уровня террористической опасности, при угрозе совершения

	<p>социальными институтами в соответствии с их функциями и назначением;</p> <ul style="list-style-type: none"> - готовность к гуманитарной и волонтерской деятельности; <p>патриотического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность российской гражданской идентичности, патриотизма, уважения к своему народу, чувства ответственности перед Родиной, гордости за свой край, свою Родину, свой язык и культуру, прошлое и настоящее многонационального народа России; - ценностное отношение к государственным символам, историческому и природному наследию, памятникам, традициям народов России, достижениям России в науке, искусстве, спорте, технологиях и труде; - идейная убежденность, готовность к служению и защите Отечества, ответственность за его судьбу; <p>освоенные обучающимися межпредметные понятия и универсальные учебные действия (регулятивные, познавательные, коммуникативные);</p> <ul style="list-style-type: none"> - способность их использования в познавательной и социальной практике, готовность к самостоятельному планированию и осуществлению учебной деятельности, организации учебного сотрудничества с педагогическими работниками и сверстниками, к участию в построении индивидуальной образовательной траектории; - овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности 	<p>террористического акта; совершении террористического акта; проведении контртеррористической операции</p>
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания</p>	<p>действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;</p> <p>соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны</p>	<p>нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основы военной безопасности и обороны государства;</p>

<p>об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени</p>	<p>владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе;</p> <p>выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим;</p> <p>демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим;</p> <p>осуществлять профилактику инфекционных заболеваний;</p> <p>определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние</p>	<p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основы строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <p>боевые традиции Вооруженных Сил России;</p> <p>характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов;</p> <p>классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний;</p> <p>факторы формирования здорового образа жизни</p>
<p>ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности</p>	<p>Готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению.</p> <p>Наличие мотивации к обучению и личностному развитию.</p> <p>Овладение универсальными регулятивными действиями:</p> <ul style="list-style-type: none"> • самоорганизации: - самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень. <p>В части физического воспитания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сформированность здорового и безопасного образа жизни, ответственного отношения к своему здоровью; - потребность в физическом совершенствовании, занятиях спортивно-оздоровительной 	<p>Владение основами медицинских знаний: владение приемами оказания первой помощи при неотложных состояниях;</p> <p>сформированность представлений об инфекционных и неинфекционных заболеваниях, способах профилактики;</p> <p>сформированность представлений о здоровом образе жизни и его роли в сохранении психического и физического здоровья, негативного отношения к вредным привычкам; знания о необходимых действиях при чрезвычайных ситуациях биолого-социального и военного характера; умение применять табельные и подручные средства для само- и взаимопомощи;</p> <p>Сформированность знаний об элементах начальной военной подготовки (включая общевоинские уставы, основы строевой, тактической, огневой, инженерной, военно-медицинской и технической подготовки), правилах оказания первой помощи в условиях ведения боевых действий, овладение знаниями требований безопасности при</p>

	<p>деятельностью; - активное неприятие вредных привычек и иных форм причинения вреда физическому и психическому здоровью.</p>	<p>обращении со стрелковым оружием.</p>
<p>ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>		<p>Условия труда, профессиональные риски, опасные и вредные производственные факторы, Методы уменьшения опасностей на рабочем месте, выбор средств индивидуальной и коллективной защиты. Типовые отраслевые нормы выдачи средств индивидуальной защиты</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	82
в т.ч. в форме практической подготовки	76
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	48
<i>Самостоятельная работа</i>	2
<i>Консультации</i>	2
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Раздел 1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности и поведение человека в чрезвычайных ситуациях		8/4	
Тема 1.1. Теоретические основы безопасности жизнедеятельности	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Цели и задачи изучения дисциплины «Безопасность жизнедеятельности». Разновидности опасностей современного мира. Защита человека и окружающей среды от опасностей. Сущность понятия «безопасность жизнедеятельности». Возникновение и развитие научных представлений о человеко- и природо-защитной деятельности. Представление о системе «человек – среда обитания», ее структуре и функциональных связях. Системы безопасности и их структура. Вред, ущерб – виды и характеристики. Нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Способы минимизации угрозы потерь, вызываемых нарушениями норм безопасности жизнедеятельности на рабочем месте. Алгоритмы поддержания безопасных условий жизнедеятельности на рабочем месте</p>	2	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
Тема 1.2. Безопасное поведение человека в чрезвычайных ситуациях	<p>Содержание учебного материала</p> <p>Понятие и общая классификация чрезвычайных ситуаций. ЧС природного, техногенного и социального характера. Общие правила безопасного поведения в ЧС и особенности безопасного поведения в процессе выполнения профессиональных функций. Действия населения по сигналам гражданской обороны</p>	6	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1

	Порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях в процессе выполнения профессиональных функций		
	В том числе практических занятий	4	
	ПР 1 Использование на рабочем месте средств индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС	2	
	ПР 2 Правила поведения и действия по сигналам гражданской обороны	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Раздел 2. Основы военной службы и медицинской подготовки		68/44	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
Модуль «Основы военной службы» (для юношей)»		44	ОК 01, 02, 04, 07
Тема 2.1. Основы военной безопасности Российской Федерации	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Россия в современном мире, оборона страны как обязательное условие мирного социально-экономического развития Российской Федерации и обеспечение её военной безопасности. Военная служба в исторической ретроспективе и перспективе. Виды Вооруженных Сил Российской Федерации, рода войск, история их создания, их основные задачи. Руководство и управление Вооруженными Силами. Организация обороны Российской Федерации	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2. Организационные и правовые основы военной службы в Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 01, 02, 04, 07
	Военная служба как вид федеральной государственной службы и разновидность профессиональной служебной деятельности: особенности и предназначение. Правовой статус военнослужащих. Права и обязанности военнослужащих. Социальное обеспечение военнослужащих. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Призыв граждан на военную службу. Медицинское освидетельствование и обследование граждан при постановке их на воинский учет и при призыве на военную службу.	2	

	Обязательная и добровольная подготовка граждан к военной службе. Начало, срок и окончание военной службы. Увольнение с военной службы. Прохождение военной службы по призыву, по контракту. Альтернативная гражданская служба. Ответственность военнослужащих. Общевойские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации		
	В том числе практических занятий	2	
	ПР 3 Самоподготовка будущего призывника к осуществлению военной деятельности	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Основы строевой и физической подготовки	Содержание учебного материала	10	ОК 01, 02, 04, 07
	Строевая подготовка: строи и управление ими, строевые приемы и движение без оружия, строевые приемы и движение с оружием, выполнение воинского приветствия, выход из строя и возвращение в строй, подход к начальнику и отход от него, строи отделения, действия военнослужащих у автомобилей и на автомобилях. Цель и задачи физической подготовки, содержание, средства физической подготовки. Этапы проведения физической подготовки военнослужащих. Техника выполнения физических упражнений и формирования двигательных навыков. Основные формы проведения физической подготовки: учебные занятия, утренняя физическая зарядка, попутные физические тренировки	2	
	В том числе практических занятий	8	
	ПР 4 Строевая и физическая подготовка	8	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.4. Основы огневой подготовки	Содержание учебного материала	14	ОК 01, 02, 04, 07
	Понятие «огневая подготовка». Требования к организации, порядку и мерам безопасности во время стрельб и тренировок. Правила безопасного обращения с оружием. Изучение условий выполнения упражнения начальных стрельб из стрелкового оружия. Способы удержания оружия и правильность прицеливания. Материальная часть автомата Калашникова, разборка, сборка,	4	

	чистка, смазка и хранение автомата, осмотр и подготовка автомата к стрельбе, ведение огня из автомата, ручные осколочные гранаты		
	В том числе практических занятий	10	
	ПР 5 Отработка начальных навыков обращения с оружием	10	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.5. Основы тактической подготовки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Основы общевойскового боя. Основные понятия общевойскового боя (бой, удар, огонь, маневр). Виды маневра. Походный, предбоевой и боевой порядок действия подразделений. Оборона, ее задачи и принципы. Наступление, задачи и способы	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.6. Основы военной топографии	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
	Местность как элемент боевой обстановки. Тактические свойства местности, основные её разновидности и влияние на боевые действия войск. Сезонные изменения тактических свойств местности. Типы укрытий на разных типах местности (горная, степь, лес и т.д.)	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.7. Основы инженерной подготовки	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
	Порядок оборудования позиции отделения. Назначение, размеры и последовательность оборудования окопа для стрелка. Шанцевый инструмент, его назначение, применение и сбережение	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.8. Основы военно-медицинской подготовки. Тактическая медицина	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
	Виды боевых ранений и опасность их получения. Состав и назначение штатных и подручных средств первой помощи. Алгоритм оказания первой помощи при различных состояниях, в т.ч. боевых ранений.	2	
	Условные зоны оказания первой помощи: характеристика особенностей «красной», «желтой» и «зеленой» зон. Объем мероприятий первой помощи в каждой зоне. Порядок выполнения мероприятий первой помощи в каждой зоне.		

	В том числе практических занятий	4	
	ПР 6 Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.9. Символы воинской чести. Боевые традиции Вооруженных Сил России	Содержание учебного материала	2	ОК 01, 02, 04, 07
	Боевое Знамя части – символ воинской чести, доблести и славы. Боевые традиции Вооруженных сил РФ. Ордена – почетные награды за воинские отличия в бою и заслуги в военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации. Патриотизм и верность воинскому долгу. Дружба, войсковое товарищество.	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Модуль «Основы медицинских знаний» (для девушек)		24	
Тема 2.1. Общие правила оказания первой помощи	Содержание учебного материала	12	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
	В том числе практических занятий	12	
	ПР 7 Общие принципы оказания первой медико-санитарной помощи. Методы доврачебной реанимации	4	
	ПР 8 Первая помощь при отсутствии сознания, при остановке дыхания и отсутствии кровообращения (остановке сердца)	2	
	ПР 9 Первая помощь при наружных кровотечениях, при травмах различных областей тела	2	
	ПР 10 Первая помощь при ожогах и воздействии высоких температур, при воздействии низких температур	2	
	ПР 11 Первая помощь при попадании инородных тел в верхние дыхательные пути, при отравлениях	2	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07
	Из истории инфекционных болезней. Классификация инфекционных заболеваний. Общие признаки инфекционных заболеваний. Естественный	2	

Профилактика инфекционных заболеваний	микробный фон кожи. Патогенные микроорганизмы. Бессимптомная латентная инфекция. Инфекционные заболевания и бациллоносительство. Периоды протекания инфекционных заболеваний. Воздушно-капельные инфекции. Желудочно-кишечные инфекции. Пищевые отравления бактериальными токсинами. Определение понятия «иммунитет». Виды и подвиды иммунитета. Антигены и антитела. Формы приобретенного иммунитета. Иммунитет и восприимчивость к инфекционным заболеваниям. Методы иммунопрофилактики. Общие принципы профилактики инфекционных заболеваний.		
	В том числе практических занятий	4	
	ПР 12 Правила госпитализации инфекционных больных	4	
	Самостоятельная работа обучающихся		
Тема 2.3. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	6	ОК 01, 02, 04, 07 ПК 1.1
	Здоровье и факторы его формирования. Здоровый образ жизни и его составляющие. Двигательная активность и здоровье. Питание и здоровье. Вредные привычки. Факторы риска. Понятие об иммунитете и его видах	2	
	В том числе практических занятий	4	
	ПР 13 Показатели здоровья и факторы, их определяющие	2	
	ПР 14 Оценка физического состояния	2	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	
Консультации	2		
Промежуточная аттестация	2		
Всего:	82		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет Основ безопасности и защиты Родины/Безопасности жизнедеятельности, оснащенный необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

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

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

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

1. Безопасность жизнедеятельности : практикум для СПО / составители С. М. Гребенкин, В. А. Майнингер. — Москва : Ай Пи Ар Медиа, 2023. — 87 с. — ISBN 978-5-4497-2205-8. — Текст : электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/131103.html>.

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Знать:</u> актуальный профессиональный и социальный контекст поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности; психологические аспекты деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте; нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности</p>	<p>владеет знаниями о безопасных условиях жизнедеятельности, в том числе при возникновении чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени; знает порядок применения современных средств и устройств информатизации и цифровых инструментов в обеспечении безопасности жизнедеятельности и защиты окружающей среды в процессе решения задач социальной и профессиональной деятельности ориентируется в психологических аспектах деятельности трудового коллектива и личности для минимизации опасностей и эффективного управления рисками ЧС на рабочем месте. знает нормы экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</p>	<p>Письменный и устный опрос. Тестирование. Оценка результатов выполнения практических работ Промежуточная аттестация</p>
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины		
<p><u>Уметь:</u> выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p>	<p>демонстрирует умение выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задач и/или проблем поддержания безопасных условий жизнедеятельности, в том числе при возникновении ЧС;</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ</p>

<p>участвовать в работе коллектива, команды, взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности;</p> <p>действовать в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени;</p> <p>соблюдать нормы экологической безопасности на рабочем месте;</p> <p>использовать на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС;</p> <p>соблюдать правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны</p>	<p>эффективно участвует в работе коллектива, команды, взаимодействует с коллегами, руководством, клиентами для создания человеко - и природо-защитной среды осуществления профессиональной деятельности;</p> <p>соблюдает нормы экологической безопасности на рабочем месте;</p> <p>правильно использует на рабочем месте средства индивидуальной защиты от поражающих факторов при ЧС</p> <p>правильно соблюдает правила поведения и порядок действий населения по сигналам гражданской обороны</p>	
--	--	--

Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)

<p><u>Знать:</u></p> <p>основы военной безопасности и обороны государства;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;</p> <p>основы строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>боевые традиции Вооруженных Сил России</p>	<p>демонстрирует знания об основах военной безопасности и обороны государства;</p> <p>не уклоняется от службы в рядах ВС РФ;</p> <p>демонстрирует владение основами строевой, огневой и тактической подготовки;</p> <p>применяет профессиональные знания при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>демонстрирует знания боевых традиций Вооруженных Сил России</p>	<p>Письменный и устный опрос.</p> <p>Тестирование.</p> <p>Оценка результатов выполнения практических работ</p> <p>Промежуточная аттестация</p>
---	---	--

Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы военной службы» (юноши)

<p><u>Уметь:</u></p> <p>владеть общей физической и строевой подготовкой, навыками обязательной подготовки к военной службе; выполнять мероприятия доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>демонстрирует общую физическую и строевую подготовку, навыки обязательной подготовки к военной службе; быстро и правильно выполняет мероприятия первой доврачебной помощи пострадавшим</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ</p>
<p align="center">Перечень знаний, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)</p>		
<p><u>Знать:</u></p> <p>характеристики поражений организма человека от воздействий опасных факторов; классификацию и общие признаки инфекционных заболеваний; факторы формирования здорового образа жизни</p>	<p>владеет знаниями о последствиях поражений организма человека от воздействий опасных факторов; демонстрирует приемы оказания первой медико-санитарной помощи, владеет методами доврачебной реанимации; правильно классифицирует инфекционные заболевания демонстрирует знания основ здорового образа жизни</p>	<p>Письменный и устный опрос. Оценка результатов выполнения практических работ</p>
<p align="center">Перечень умений, осваиваемых в рамках модуля «Основы медицинских знаний» (для девушек)</p>		
<p><u>Уметь:</u></p> <p>демонстрировать основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим осуществлять профилактику инфекционных заболеваний; определять показатели здоровья и оценивать физическое состояние</p>	<p>демонстрирует основы оказания первой доврачебной помощи пострадавшим владеет принципами профилактики инфекционных заболеваний; определяет показатели здоровья и оценивает физическое состояние</p>	<p>Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ. Оценка результатов выполнения практических работ</p>

Приложение 2.10
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10 ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной прог

Цель дисциплины ОП. 10 Товароведение пищевых продуктов: формирование профессиональных и общих компетенций по всем видам деятельности ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Дисциплина Товароведение пищевых продуктов включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.2 ОПОП-П).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ПК, ОК	Умения	Знания	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> - 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; - оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). 	<ul style="list-style-type: none"> - основных источников 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. 	-
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> - определять задачи для поиска информации; - определять необходимые источники информации; - планировать процесс поиска; - выделять наиболее значимое в перечне информации; - оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; - использовать современное программное обеспечение; 	<ul style="list-style-type: none"> - номенклатуру 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 	

	-использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.	использованием цифровых средств.	
ОК 03	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; -современную научную и профессиональную терминологию; - возможные траектории профессионального развития и самообразования;	
ОК 04	- 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 09	- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	
ПК 1.1	- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; - составлять заявку и обеспечивать получение продуктов для производства полуфабрикатов по количеству и качеству в соответствии с заказом; обеспечивать, осуществлять упаковку, маркировку,	- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; -санитарно-гигиенические требования к процессам приготовления полуфабрикатов, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов; -виды, назначение упаковочных материалов,	– выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; проведение анализа и оценки объема

	складирование, неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП), сроков хранения.	способы хранения сырья и продуктов.	спроса на товарную продукцию организации на внутренних и внешних рынках; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы;
ПК 1.3	– выполнять и контролировать приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – оценивать качество и соответствие технологическим требованиям приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента с учетом требований к качеству и безопасности пищевых продуктов и согласно заказу;	– процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента; – ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;	выполнения приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;
ПК 2.2	– выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	– процессы творческого приготовления, оформления, подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – актуальные направления в приготовлении супов сложного ассортимента;	- выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 2.4	– контролировать наличие, хранение и расход запасов, продуктов на производстве; контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных	– нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых,	- выполнять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного

	продуктов и дополнительных ингредиентов;	макаронных изделий, варианты подбора пряностей и приправ;	ассортимента с учетом потребностей различных необходимых нормативно-технических документов для оценки качества и организации экспертизы товаров с использованием современных баз данных;
ПК 2.5	–контролировать, осуществлять выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	– правила выбора, требования к качеству, принципы сочетаемости основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы, правила взаимозаменяемости сырья и продуктов; пищевая, энергетическая ценность сырья, продуктов.	-выполнения приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК5.1	–оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	– методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности.	-осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК6.1	–рассчитывать энергетическую ценность блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков; –выбирать формы и методы рекламы, взаимодействовать с руководством, потребителем в целях презентации новых блюд меню и напитков; владеть	– ассортимент кулинарной и кондитерской продукции, напитков различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей; – ассортимент блюд, составляющих классическое ресторанное меню; – основные принципы подбора напитков к	- разработки 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;

	профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать помощь в выборе блюд.	блюдам, классические варианты и актуальные закономерности сочетаемости блюд.	- презентации нового меню, новых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, напитков.
--	---	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем часов	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	66	34
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>других формах</i>		
Консультация	4	
Всего:	72	34

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 Товароведение пищевых продуктов

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические и лабораторные занятия	Объем, акад. час, в том числе в форме практической подготовки, акад. час	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
РАЗДЕЛ 1. ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ		8	
Тема 1.1. Введение. Состояние рынка продовольственных товаров	Содержание - Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Ключевые понятия: товароведения, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. - Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления.	4 2 2	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.5 ПК5.3 ПК 4.1-4.3
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания	Содержание - Пищевая ценность: понятие. Свойства пищевой ценности: энергетическая, биологическая, физиологическая, органолептическая ценности. - Потребительские свойства продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Пищевые добавки. Значение рационального питания для жизнеобеспечения потребителей. Физиологические нормы потребления. Качество товаров. Основные понятия в области качества. Свойства и показатели качества.	4 2 2	
РАЗДЕЛ 2. ТОВАРОВЕДНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ОСНОВНЫХ ГРУПП ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ		58/34	
Тема 2. 1	Содержание	6	

Зерно и продукты его Переработки	- Строение зерна злаков. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Товароведная характеристика крупы, муки и макаронных изделий. Показатели качества. Товароведная характеристика хлебобулочных изделий. Показатели качества.	2	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 1 Распознавание ассортимента и проведение оценки качества зерномучных товаров.		
Тема 2.2 Флодоовощные продукты	Содержание	6	ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2.
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность плодово-овощных товаров. Товароведная характеристика овощей, плодов. грибов.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 2 «Распознавание ассортимента и определение качества свежих овощей и плодов».		
Тема 2.3. Вкусовые продукты.	Содержание	6	ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК 5.1-5.4
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность вкусовых товаров. Значение в питании. Товароведная характеристика чай, кофе, пряностей и приправ, алкогольных и безалкогольных напитков.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 3 «Распознавание ассортимента и определение качества чая и кофе, пряностей и приправ».		
Тема 2.4. Крахмал, сахар, кондитерские изделия.	Содержание	6	
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность кондитерских изделий. Товароведная характеристика крахмала, сахара, кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическая работа № 4 «Распознавание ассортимента и определение качества сахара и кондитерских изделий органолептическим методом».		
Тема 2.5 Молочные продукты	Содержание	6	
	- Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность молока, сливок, сметаны и кисломолочных продуктов. Сыры. Использование молока и молочных продуктов в кулинарии.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	

	Лабораторная работа № 5 «Распознавание ассортимента и определение качества молока, сметаны лабораторным методом»		ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8,
Тема 2.6 Пищевые жиры.	Содержание Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность ассортимента жировых товаров. Товароведная характеристика масла коровьего, растительных масел, животных жиров, маргарина. Показатели качества.	6 2	ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.5 ПК 4.1-4.3 ПК5.3
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 6 «Распознавание ассортимента и определение качества масла коровьего, растительного масла органолептическим и лабораторным методом».	4	
	Содержание - Состав и пищевая ценность, классификация мяса. Виды и категории мяса. Стандартная разделка туш. Факторы, влияющие на качество мяса. - Мясо домашних птиц и дичи. Мясные субпродукты. Мясные консервы.	8 2 2	
Тема 2.7 Мясо и мясные продукты.	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическая работа № 7 «Распознавание ассортимента и определение качества мясопродуктов».	4	
	Содержание Яйцо, его строение и пищевая ценность. Овоскопирование яиц. Продукты переработки яиц. Использование яиц в кулинарии.	4 2	
Тема 2.8 Яйцо и яичные продукты.	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторная работа № 8 «Распознавание ассортимента и определение качества яиц».	2	
	Содержание - Состав и пищевая ценность. Классификация промысловых рыб. Живая рыба. Перевозка и хранение. Охлаждённая рыба. - Состав и пищевая ценность. Классификация солёной рыбы. Маринованная рыба. Вяленая и копчёная рыба. Рыбные консервы. Икра.	8 2 2	ОК 1, ОК2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8, ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2.
Тема 2.9. Рыба и рыбные продукты	В том числе практических занятий и лабораторных работ Лабораторные работы № 9 «Распознавание ассортимента и определение качества рыбных консервов и пресервов, соленой рыбы»	4	

<p>Тема 2.10. Дрожжи и химические разрыхлители.</p>	<p>Содержание - Дрожжи их виды и получение. Химические разрыхлители. Упаковка, хранение, использование в кулинарии.</p>	<p>2 2</p>	<p>ОК 1, ОК 2, ОК3, ОК 4, ОК 6, ОК8,</p>
	<p>Темы самостоятельных работ: - влияние условий хранения на качество товаров. - расчет энергетической ценности блюд. - современные направления в производстве с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>2</p>	<p>ПК 1.1. ПК 1.3. ПК 2.1. ПК 2.2. ПК2.5 ПК5.3 ПК 4.1-4.3</p>
<p>Итого:</p>		<p>66 + 2 с/р</p>	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечивается наличием учебнокабинета: Технологии кулинарного и кондитерского производства.

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП.10
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ОП.10
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.10
7	Компьютер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
8	Мультимедийный проектор	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
9	Экран для проектора	Оборудование	Основное	По технической документации	ОП.10
10	Принтер	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.10
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ОП.10
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.10
14	Комплекты учебных видеофильмов	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ОП.10
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10
17	Комплект плакатов «Классификация плодов», «Химический состав пищевых продуктов», «Классификация тары и упаковочных	УМК УМК	Основное Основное	По технической документации	ОП.10

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
	материалов»; «Потребительские свойства пищевых продуктов»;	УМК	Основное	По технической - документации	ОП.10
18	Схемы по переводу основных единиц в производные	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10
19	Электронные весы бытовые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
20	Электронные весы торговые	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
21	Механические торговые весы	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
22	Колбы для проведения экспертизы – 2 x 0,5л;	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
23	Овоскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
24	Электронный микроскоп	ТС	Основное	По технической документации	ОП.10
25	Раздаточный материал (образцы упаковочного материала и потреби- тельской тары)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.10

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

3.2.1 Основные печатные издания

1. Дубцов, Г. Г. Товароведение продовольственных товаров [Текст]: учебник для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования / Г. Г. Дубцов. - 3-е изд., стер. - Москва: Академия, 2021. - 332, [1] с.: ил., табл.; 22 см. - (Учебник) (Среднее профессиональное образование. Пищевое производство).; ISBN 978-5-7695-9276-8 (в пер.) Текст непосредственный.

2. Канивец, И. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: учебное пособие / И. А. Канивец. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2017. — 180 с. — ISBN 978-985-503-657-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/84882> (дата обращения: 24.04.2024). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

3. Н.С. Казанцева Товароведение продовольственных товаров: Учебник для колледжей экономических специальностей М. Издательско-торговая корпорация «Дашкови К», 2016, 400 с.

4. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-

е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2020. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — URL: <https://urait.ru/bcode/452306> (дата обращения: 03.05.2024).

5. Стрижевская, С. Л. Товароведение продовольственных товаров. Практикум: учебное пособие / С. Л. Стрижевская, Е. В. Жвания. — 2-е изд. — Минск: Республиканский институт профессионального образования (РИПО), 2021. — 126 с. — ISBN 978-985-7253-64-7. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/134104> (дата обращения: 09.05.2026). — Режим доступа: для авторизир. Пользователей.

1. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник. — 4-е изд. — М.: Издательско- торговая корпорация «Дашков и Ко », 2022. — 460 с. ISBN 978-5- 91131-657-0.

2.. Шевченко, В. В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст] / В.В. Шевченко. – М.: ИНФРА-М, 2015. ISBN 978-5-16-003476-8.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Умения: распознавать классификационные группы товаров; анализировать стадии и этапы технологического цикла товаров.</p> <p>Знания: основные понятия товароведения; объекты, субъекты и методы товароведения; общую классификацию потребительских товаров и</p>	<p>- Установление идентификации отдельных групп товаров.</p> <p>-Объяснение технологического цикла товаров и причин влияющих на него; - Правильное выполнение расчетов продолжительности стадий технологического цикла товаров;</p> <p>- Формулирование понятий и основных терминов товароведения;</p> <p>- Правильность изложения существующих методов товароведения; - Систематизация объектов и субъектов.</p> <p>- Правильность составления классификации потребительских товаров;</p>	<p>- Текущий контроль: - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы. -Проверка правильности выполнения расчетных показателей.</p> <p>Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Экспертная оценка результатов выполнения практических кейс-заданий.</p> <p>Экспертная оценка контрольных /</p>

<p>продукции производственного назначения;</p> <p>классификацию продовольственных и непродовольственных товаров по однородным группам; виды, свойства, показатели ассортимента;</p> <p>основополагающие характеристики товаров: товароведные характеристики товаров однородных групп (продовольственных и непродовольственных товаров):</p> <p>классификацию ассортимента, оценку качества; количественные характеристики товаров;</p> <p>факторы, обеспечивающие формирование и сохранение товароведных характеристик;</p> <p>виды потерь, причины возникновения, порядок списания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор признаков общей классификации продукции производственного назначения и потребительских товаров. - Установление видов и свойств, определение показателей ассортимента. - Правильность составления товароведных характеристик товаров однородных групп; - Выполнение оценки качества потребительских товаров. - Организация расчета количественных характеристик товаров; - Установление основополагающих факторов обеспечивающих формирование и сохранение качества товаров - Правильность расчета товарных потерь и установление причин их возникновения 	<p>проверочных работ по установленным критериям.</p> <p>Экспертная оценка использования обучающимся методов и приёмов личной организации в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий.</p> <p>- Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете. Устный/письменный опрос.</p> <p>Сравнение результатов выполнения задания с эталоном.</p> <p>Экспертная оценка контрольных / проверочных работ по установленным критериям.</p>
--	--	--

Приложение 2.11
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.11 ОСНОВЫ БИЗНЕСА И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

**1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.11 ОСНОВЫ БИЗНЕСА И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

Приложение 2.12
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.12 ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА И
НЕЙРОННЫХ СЕТЕЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 ОСНОВЫ ПРИМЕНЕНИЯ ИСКУССТВЕННОГО ИНТЕЛЛЕКТА И НЕЙРОННЫХ СЕТЕЙ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Цель и место учебной дисциплины в структуре образовательной программы

Цель учебной дисциплины: получение обучающимися знаний, умений и навыков в сфере искусственного интеллекта; формирование и развитие компетенций обучающихся в области применения и использования информационных технологий и технологий искусственного интеллекта, создания программ и использования готовых конструкторов программ; работы с информацией, представленной различными знаковыми средствами и образными формами, критического отношения к информации; коммуникации в цифровом пространстве с применением правил цифровой безопасности; воспитание ответственного отношения к информации с учётом правовых и этических норм её использования и распространения, стремления к продолжению образования в сфере искусственного интеллекта и созидательной деятельности с применением средств ИИ-технологий.

1.2 Планируемые результаты освоения учебной дисциплины

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	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; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; методы работы в профессиональной и смежных сферах; структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	-
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды;	психологические основы деятельности коллектива,	разрабатывать, изменять ассортимент,

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности; основы проектной деятельности	разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 1.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	правила составления заявок на продукты.	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;
ПК 2.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	разрабатывать ассортимент горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей с помощью искусственного интеллекта
ПК 2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения соусов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Адаптировать рецептуры с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов с помощью искусственного интеллекта
ПК 2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Адаптировать рецептуры с учетом изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания с помощью искусственного интеллекта
ПК 2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения горячих блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Адаптировать рецептуры с учетом изменения выхода продукции, с помощью искусственного интеллекта
ПК 2.8	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	Адаптировать рецептуры с учетом изменения формы обслуживания с помощью

	категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;	искусственного интеллекта
ПК 3.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	разрабатывать рецептуры салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей с помощью искусственного интеллекта
ПК 3.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	разрабатывать рецептуры канапе, холодных закусок сложного ассортимента с помощью искусственного интеллекта
ПК 3.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;	разрабатывать рецептуры блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с помощью искусственного интеллекта
ПК 3.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;	разрабатывать ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса применения искусственный интеллект и нейронные сети
ПК 3.7	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;	изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса применения искусственный интеллект и нейронные сети
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления,	разрабатывать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с

	потребителей, видов и форм обслуживания.	в том числе авторских, брендовых, региональных;	изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания применения искусственный интеллект и нейтронные сети
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	изменять ассортимент и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса применения искусственный интеллект и нейтронные сети
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов для различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания применения искусственный интеллект и нейтронные сети
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.	Разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания применения

			искусственный интеллект и нейтронные сети
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.	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 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;	разрабатывать ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса применения искусственный интеллект и нейтронные сети
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.	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, применения искусственный интеллект и нейтронные сети
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.	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, форм обслуживания применения искусственный интеллект и нейтронные сети
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.	разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания применения искусственный интеллект и нейтронные сети

ПК 6.1	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.	нормативные правовые акты в области организации питания различных категорий потребителей; основные перспективы развития отрасли; современные тенденции в области организации питания для различных категорий потребителей; структуру организации питания;	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом потребностей различных категорий потребителей применения искусственный интеллект и нейронные сети
ПК 6.2	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.	правила первичного документооборота, учета и отчетности; формы документов, порядок их заполнения; программное обеспечение управления расходом продуктов и движением готовой продукции; правила составления калькуляции стоимости;	разрабатывать, презентовать различные виды меню с учетом видов и форм обслуживания применения искусственный интеллект и нейронные сети
ПК 6.3	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.	принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации; классификацию организаций питания;	изменять ассортимент в зависимости от изменения спроса применения искусственный интеллект и нейронные сети
ПК 6.4	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.	правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания; правила организации работы, функциональные обязанности и области ответственности поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни; методы планирования, контроля и оценки качества работ исполнителей;	составлять графики работы с учетом потребности организации питания применения искусственный интеллект и нейронные сети

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	-	-

Bcero	32	20
-------	----	----

2.3. Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Основы применения искусственного интеллекта (ИИ)		8	
Тема 1.1. Интеллектуальные системы	Содержание	4	ПК 1.1, ПК 1.2, ОК 01, ОК 02 ОК 04
	1. Основные виды и характеристики интеллектуальных систем; 2. Сферы применения искусственного интеллекта;	4	
Тема 1.2 Тренды и перспективы развития искусственного интеллекта	Содержание	6	
	1. Сервисы с искусственным интеллектом (AI) 2. Понятие искусственных нейронных сетей, принципы машинного обучения;	4	
Раздел 2. Интеграция искусственного интеллекта и нейронных сетей в профессиональную деятельность		18	

Тема 2.1. Использование средств искусственного интеллекта в профессиональной деятельности	Содержание		
		18	
	1. Интеграция искусственного интеллекта в процесс разработки и адаптации рецептуры блюд; 2. Интеграция искусственного интеллекта в процесс адаптации рецептов блюд сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	4	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04,
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20	ПК 1.1, ПК 1.2. ОК 01, ОК 02 ОК 04, ОК 09
	Практическое занятие 1. Работа с текстом (LLM): Составить запрос для генерации меню, с помощью чат-бота (YandexGPT или ChatGPT) сократить большой текст до краткого содержания.	2	
	Практическое занятие 2. Генерация изображений: Использовать нейросети (Midjourney, Kandinsky) для создания иллюстраций к меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2	
	Практическое занятие 3. Анализ данных: Загрузить таблицу Excel в ИИ-инструмент для автоматического поиска аномалий или создания прогнозного графика.	2	
	Практическое занятие 4. Генерация изображений: Использовать нейросети (Midjourney, Kandinsky) для создания логотипа или прототипа дизайна предприятия.	2	
Практическое занятие 5. Адаптация рецептуры блюд с помощью сервисов ИИ с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2		

	Практическое занятие 6. адаптации рецептур с помощью сервисов ИИ с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции;	2	
	Практическое занятие 7. Расчет себестоимости блюд с помощью сервисов ИИ с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции;	2	
	Практическое занятие 8. Составление графика смен с помощью сервисов ИИ учитывая прогнозируемую нагрузку;	2	
	Практическое занятие 9. Прогноз спроса и планирование производства с помощью сервисов ИИ учитывая прогнозируемую нагрузку;	2	
	Практическое занятие 10. Генеративный ИИ для описания меню и создания контента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	2	
Всего		32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты: Лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности оснащенные в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Кабинет «Лаборатория информатики и информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности»

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
1	Стол ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.12
2	Стул ученический	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.12
3	Доска классная магнитная	Мебель	Основное	Стандартная	ОП.12
4	Стол преподавателя с ящиками для хранения или тумбой	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.12
5	Кресло преподавателя	Мебель	Основное	Стандартное	ОП.12
6	Шкаф для хранения учебных пособий	Мебель	Основное	Стандартный	ОП.12
7	Компьютеры (Монитор 17 «Lition», системный блок AQUARIUS (Celeron 1300-1700; ОЗУ 256 Мб; HDD 40Гб; CD-ROM; FDD), клавиатура AQUARIUS, мышь) -12 штук,		Основное	Стандартный	ОП.12
8	принтер MB 214		Основное	Стандартный	ОП.12
9	сканер Mystek		Основное	Стандартный	ОП.12
10	Программное обеспечение: Windows 2007		Основное	Стандартный	ОП.12
11	Электронные наглядные пособия	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.12
12	Учебная, справочная литература	УМК	Основное	Стандартная	ОП.12
13	Электронные учебные пособия, ЭБС	УМК	Основное	Электронные пособия	ОП.12

№	Наименование	Тип	Основное/ специализированное	Краткая (рамочная) техническая характеристика	Код профессионального модуля, дисциплины
15	Карты, таблицы, плакаты	УМК	Основное	Электронные и печатные плакаты	ОП.12
16	Интерактивные пособия и программно – методические комплексы	УМК	Основное	По технической документации	ОП.12
19	Раздаточный материал (образцы материалов)	УМК	Основное	По технической документации	ОП.12

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. ГОСТ30389-2013«Услуги общественного питания. Общие требования» – Текст: непосредственный.

2. ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» – Текст: непосредственный.

3. **ГОСТ Р 54607.5-2015. Услуги общественного питания.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»** – Текст: непосредственный.

4. ГОСТ Р 50647-2010 «Услуги общественного питания. Термины и определения»– Текст: непосредственный.

5. ГОСТ 32691-2014«Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания»– Текст: непосредственный.

6. Бурашников, Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие. – М.: Академия, 2015. – 320 с.– Текст: непосредственный.

7. Васюкова, А. Т. "Сборник рецептур блюд зарубежной кухни". - М.: Дашков и К, 2019. – 812 с.– Текст: непосредственный.

8. Васюкова А. Т. "Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания". - М.: Дашков и К°, 2013. – 850 с.

9. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник2-е изд., перераб. и доп. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2018.– 480 с.– Текст: непосредственный.

10. Домарецкий, В. А. "Технология продуктов общественного питания": Учебное пособие. М.: Форум, 2019. – 400с.– Текст: непосредственный.

11. Золин, В.П. "Технологическое оборудование предприятий общественного питания": Учебник. М.:Академия, 2018. – 256 с.– Текст: непосредственный.

12. Калинина, В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. сред.проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 320 с.– Текст: непосредственный.

13. Королев, А.А. Гигиена питания: учебник для студ. высш. учеб.заведений / А.А. Королев. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательский центр «Академия»,

2018. – 528 с. – Текст: непосредственный.

14. Пивоваров, В. И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании [Текст]: практ. пособие / В. И. Пивоваров, В. М. Платонов. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: Высш. шк., 2019. – 190 с. – Текст: непосредственный.

3.2.2. Дополнительные источники

15. Потапова, И.И. Калькуляция и учет: учебник для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 8-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с. – Текст: непосредственный.

16. Пустынникова, Е.В. Экономика предприятий общественного питания: учебное пособие / Е.В. Пустынникова. – М.: КНОРУС, 2016. – 232 с. – Текст: непосредственный.

17. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания / Л. А. Радченко - Учебник для СПО и НПО. М.: - Москва: КноРус, 2018. – 321 с. – Текст: непосредственный.

18. Справочник по товароведению продовольственных товаров / Родина Т. Г., Николаева М. А; под ред. Т.Г. Родиной. – М.: КолосС, 2015. – 608 с. – Текст: непосредственный.

19. Сборник должностных инструкций работников торговли и общественного питания [Текст]: учебник / сост. М. А. Татарников. – М.: ИФРА-М, 2020. – 367 с. – Текст: непосредственный.

20. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания СПб.: Троицкий мост, 2017. — 194 с. – Текст: непосредственный.

21. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учеб. / В.В. Усов, 2-е изд. М.: Academia, 2015. – 432 с. – Текст: непосредственный.

22. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи : учеб. пособие для образоват. учреждений начальной проф. образования. – М.: Академия, 2016. – 281 с. – Текст: непосредственный.

23. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И.М. Скурихина и академика РАМН, проф. В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛипринт, 2002. – 236 с. – Текст: непосредственный.

24. Шатун, Л. Г. Технология приготовления пищи: учебник /. – М.: Дашков и Ко, 2017. – 479 с. – Текст: непосредственный.

Интернет-источники

25. Федеральный портал Copyright © ProTown.ru 2008-2017 - Режим доступа: <http://www.protown.ru>, свободный – Текст: электронный

26. База нормативных документов. – Режим доступа: <http://russgost.ru>, свободный – Текст: электронный

27. Сайт, посвященный новостям и технологиям сферы общественного питания. Режим доступа <https://www.mos.ru/news/item/126708073>/свободный – Текст: электронный

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 1.1.	Организовывает подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	- анализ результатов выполнения практических работ; - наблюдение за ходом выполнения практических

ПК 1.2.	Осуществляет обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи	работ, учебной и производственной практики; - оценка результатов выполнения практических работ;
ПК 1.3.	Проводит приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	- экспертная оценка результатов выполнения практических заданий; -экспертное наблюдение за выполнением заданий на производственной практике
ПК 1.4.	Осуществляет разработку, адаптацию рецептов полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	анализирует задачу и выделяет её составные части; способен определить этапы решения задачи; составляет план действий; определяет необходимые ресурсы	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности..	Осуществляет поиск и анализ информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	взаимодействует с коллегами и руководством в ходе профессиональной деятельности	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Используют информационные технологии в профессиональной деятельности.	Наблюдение за деятельностью обучающегося в процессе освоения профессионального модуля

Приложение 2.13
к ОПОП по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.13 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика
 - 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы
 - 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины
2. Структура и содержание дисциплины
 - 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины
 - 2.2. Содержание дисциплины
3. Условия реализации дисциплины
 - 3.1. Материально-техническое обеспечение
 - 3.2. Учебно-методическое обеспечение
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 ВВЕДЕНИЕ В СПЕЦИАЛЬНОСТЬ»

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.13 Введение в специальность является вариативной частью программы подготовки специалистов среднего звена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 09	<ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться на законодательство РФ в области образования; - ориентироваться в новых учебных условиях; - использовать современные методы работы в информационном пространстве; - использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе. 	<ul style="list-style-type: none"> - законодательство РФ в области образования; - основные положения Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - систему информационного обеспечения образовательной деятельности; - основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства; - современные тенденции развития общественного питания; - особенности организации работы предприятий общественного питания; - личную гигиену и организацию рабочего места работника общественного питания; - персонал предприятий общественного питания; - ключевые понятия в сфере общественного питания.

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
<i>Курсовая работа (проект)</i>	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме</i> (зачет, диф.зачет, экзамен)	-	-
Всего	32	20

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.13 Введение в специальность

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
Раздел 1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования		4	
Тема 1.1. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования	Содержание учебного материала	4	ОК.01 - ОК.11
	<p>1. Цели и задачи изучения дисциплины. Содержание дисциплины. Связь дисциплины. Введение в специальность с дисциплинами общеобразовательного и профессионального циклов. Особенности правового регулирования профессионального образования РФ. Законодательство РФ в области образования. Современное профессиональное образование России. Основные положения Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело</p> <p>2. Обучающийся в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»: студенческий билет и зачетная книжка; назначение стипендии; академический отпуск и восстановление обучающегося; организация учебного труда и рациональный режим обучающегося. Права и обязанности обучающихся в ГБПОУ «Волгоградский индустриальный техникум»; Работа с учебным материалом: конспектирование учебного материала, запоминание учебного материала.</p>		

	3. Система информационного обеспечения образовательной деятельности Основы библиотечного дела. Организация работы библиотеки техникума, ее библиотечный фонд, правила пользования библиотекой, техника получения книг, правила описания источников информации, требования при работе с книгой. характеристика информационно-коммуникационных технологий для выполнения профессиональных задач. Правила выполнения реферата		
	В том числе:		
	практических занятий	4	ОК.01 - ОК.11
	1. Ознакомление с материально-технической базой специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	2	
	2. Организация образовательной деятельности в образовательных учреждениях среднего профессионального образования. Семинар.	2	
Раздел 2. Основы организации общественного питания		8	
Тема 2.1.	Содержание учебного материала	2	ОК.01 - ОК.11
Общественное питание как отрасль народного хозяйства	1. Основные этапы развития общественного питания как отрасли народного хозяйства. Формирование народной кухни в соответствии с условиями жизни и уровнем развития кулинарной техники. Развитие народной кухни под влиянием культурного обмена с другими народами. Развитие профессиональной кулинарии с появлением внедомашнего питания. Кулинарное образование в России. 2. Современные тенденции развития общественного питания. Особенности отрасли, задачи, функции. Значение питания в жизни человека		
	В том числе:		
	практических занятий	4	
	1. Общественное питание как отрасль народного хозяйства. Семинар.	4	
Тема 2.2.	Содержание учебного материала	6	ОК.01 - ОК.11
Организация работы предприятий	1. Классификация предприятий общественного питания, характеристика некоторых типов предприятий. Особенности организации работы предприятий общественного питания. Ключевые понятия в сфере общественного питания.		

общественного питания	2. Личная гигиена и организация рабочего места работника общественного питания. Организация рабочего места в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполнения операций. Знание работниками общественного питания правил личной гигиены, обязательных санитарных правил, а также средств предотвращения пищевых отравлений. Правила трудовой дисциплины		
	3. Обслуживающий и производственный персонал предприятий общественного питания различных типов и классов. Правила трудовой дисциплины. Правила работы предприятий общественного питания		
	4. Теоретические основы технологии продукции общественного питания: базовые понятия, термины и определения		
	В том числе:		
	практических занятий	12	
	1. Ознакомление с организационно-производственной структурой предприятий общественного питания (экскурсия на предприятие – базу практики)	4	
2. Изучение квалификационных характеристик производственного персонала предприятий общественного питания	4		
3. Защита рефератов на тему «Моя профессия». Семинар.	4		
Всего:	32		

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологии кулинарного и кондитерского производства

оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

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

4. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации

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

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

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

8. ГОСТ 30524-2013. Услуги общественного питания. Требования к персоналу

9. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.

13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»

14. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов (профилактических мероприятий).

16. Санитарные правила и нормы СанПиН 2.4.6.664-97 "Гигиенические критерии допустимых условий и видов работ для профессионального обучения и труда подростков" (утв. постановлением Госкомсанэпиднадзора РФ от 4 апреля 1997 г. N 5)

17. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.-М.: Издательский центр «Академия»,2021.-512 с.

19. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании : учебник для студ. Сред. проф. образования/С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова.-М. :ИЦ «Академия», 2019.-320 с.

20. Давыдова Н.Ю. Правовое обеспечение сервиса и туризма [Электронный ресурс]: практикум/ Давыдова Н.Ю.— Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2021.— 102 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/33651>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

21. Дроздова Т.М. Физиология питания [Электронный ресурс]: учебник/ Дроздова Т.М., Влощинский П.Е., Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское

образование, 2020.— 351 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4145>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

23. Пасько О.В. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Пасько О.В., Бураковская Н.В., Кулагина Е.В.— Электрон. текстовые данные.— Омск: Омский государственный институт сервиса, 2019.— 211 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/26711>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

25. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов [Электронный ресурс]: учебник/ Позняковский В.М.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2019.— 453 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4175>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

26. Самородова И.П. Организация и ведения процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента- учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования /И.П. Самородова.- М.: ИЦ «Академия», 2019.-192 с.

27. Термины и определения в области пищевой и перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: справочник/ Т.Н. Иванова [и др.].— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 392 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/5615>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законодательства РФ в области образования; - основных положений Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело; - системы информационного обеспечения образовательной деятельности; - основных этапов развития общественного питания как отрасли народного хозяйства; - современных тенденций развития общественного питания; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменного/устного опроса; -тестирования; <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> -письменных ответов

<ul style="list-style-type: none"> - особенностей организации работы предприятий общественного питания; - личной гигиены и организации рабочего места работника общественного питания; - персонала предприятий общественного питания; - ключевых понятий в сфере общественного питания 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться на законодательство РФ в области образования; - ориентироваться в новых учебных условиях; - использовать современные методы работы в информационном пространстве; - использовать предоставленные начальные знания по специальности в учебном процессе 	<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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

