

Приложение 3. Программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП 01 Иностранный язык в профессиональной деятельности

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 01 Иностранный язык»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 01 Иностранный язык» является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 04, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.08	реализовывать составленный план	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации

	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 04	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	основы проектной деятельности
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности

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	48
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа	
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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.				
Тема 1.1. «Покупка продуктов»	Содержание	10		
	1. Л.Е. по теме. В супермаркете. Мясо и птица. Рыба и морепродукты. Молочные продукты.	2	ОК 01, ОК 09	Уо 01.01 Уо 09.02 Зо 01.01 Зо 09.02
	2. Кондитерские изделия. Работа с текстом, выполнение тренировочных лексических упражнений.	2		
	3. Бакалейная группа товаров. Работа с Л.Е. Обобщение по теме «Покупка продуктов».	2		
	В том числе практических занятий			
1 Выполнение тестовых заданий, составление собственных диалогов «В магазине».	4			
Тема 1.2. «Национальная кухня»	Содержание	10		
	1 Л.Е. по теме. Русская кухня. Общая характеристика кухни: закуски, супы, вторые блюда, молочная продукция, выпечка, напитки.	2	ОК 1, ОК9	Уо 01.01 Уо 09.02 Зо 01.01 Зо 09.02
	2. Национальные блюда русской кухни: заливные	2		

	блюда, блины, винегрет, десерт и другие.			
	3.Технология приготовления русских блюд: пельмени, борщ, холодец, окрошка.	2		
	В том числе практических занятий			
	1 Составление меню «Русский стиль» для иностранных гостей, составление меню на день.	4		
Тема 1.3. «Еда в Великобритании»	Содержание	10	ОК 02, ОК 04.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Зо 02.03
	1 Л.Е. по теме Еда в Великобритании. Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2		
	2 Что едят англичане? Работа с текстом, выполнение лексических упражнений.	2		
	3.Британская кухня. Рецепты традиционных английских блюд. Работа с рецептами, выполнение обобщающего теста.	2		
	В том числе практических занятий			
	1 Хорошие манеры для англичанина и американца. Работа с текстом, вопросно-ответная работа. Чайная церемония в Британии.	4		
Тема 1.4. «Продукты питания»	Содержание	10	ОК 02, ОК 04.	Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.04 Зо 02.03
	1. Л.Е. по теме продукты питания. Техника безопасности на кухне. Мясные продукты. Разделка туши. Степени прожарки.	2		
	2. Молочные продукты. Виды нарезки фруктов. Виды овощей, трав и специй. Морепродукты. Способы приготовления: обжаривание/запекание; в духовке/на открытом огне	2		
	3. Разновидность салатов, соусов, заправок. Супы, бульоны. Сладости, выпечка.	2		

	В том числе практических занятий			
	1. Система закупок продуктов. Правила хранения продуктов.	4		
Тема.1.5. «Моя профессия»	Содержание	8	ОК 1, ОК 9	Уо 01.04 Уо 01.07 Уо 09.02 Уо 09.02
	1.Моя профессия-повар. Основные факторы выбора профессии. Специфика работы по профессии	4		
	2. Семейные традиции, описание техникума, практики: преподаватели, мастера учебного заведения, планы на будущее.	2		
	В том числе практических занятий			
	1. Поиск работы. Разбор резюме. Составление своего резюме.	2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

3.2.2. Основные электронные издания

1. «Английский язык on-line» <http://www.english.language.ru>,
2. «Английский для всех. Все для изучения английского языка: топики, диалоги, рефераты, тесты, сертификаты, страноведение, культура. <http://english-language.chat.ru>,

3.2.3. Дополнительные источники

1..Фалалеева Мария. TASTY ENGLISH (ВКУСНЫЙ АНГЛИЙСКИЙ) учебное пособие.2015 г

2.. Н.И.ЩЕРБАКОВА, Н.С.ЗВЕНИГОРОДСКАЯ. АНГЛИЙСКИЙ ЯЗЫК ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТОВ СФЕРЫ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ENGLISH FOR COOKING AND CATERING «Академия », 2015. — 320ст

3.. Методическое пособие. Сборник текстов и упражнений по английскому языку М.В. Папахчян. 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> -приемы структурирования информации; -правила оформления документов и построения устных сообщений; -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. -определять необходимые источники информации- -грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе; - описывать значимость своей профессии; - 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; -писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<p>Владение лексическим минимумом на профессиональные темы. Правила построения простых и сложных предложений в монологической и диалогической речи. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур. Владение фонетическими правилами и правилами чтения текстов профессиональной направленности.</p>	<p>Экспертная оценка на практическом занятии.</p> <p>Текущий контроль аудирования, говорения, чтения, письма:</p> <ul style="list-style-type: none"> -устный опрос, - выполнение лексико-грамматических упражнений, - перевод аутентичных текстов профессиональной направленности, - тестирование. <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет.</p>

Приложение 3.2
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 «БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 «Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК: ОК 01- 04, ОК 06-ОК 8

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо 01.01 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.05 составлять план действия; Уо 01.09 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо 01.01 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо 01.03 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;
ОК 02	Уо 02.01 определять задачи для поиска информации; определять необходимые источники информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации;	Зо 02.01 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;	Зо 03.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 04	Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;
ОК 06	Уо 06.01 описывать значимость своей специальности;	Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;
ОК 07	Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности; Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства; Уо 07.03 организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.01 правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона
ОК 08	Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения	Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном

	<p>жизненных и профессиональных целей; Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности</p>	<p>и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности</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	48
теоретическое обучение	28
лабораторные работы	-
практические занятия	20
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестациям в форме дифференцированного зачёта	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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Раздел 1. Обеспечение безопасности жизнедеятельности		20/4			
Тема 1.1 Научно-технический прогресс и среда обитания человека	Содержание учебного материала	2		ОК 01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03
	1.Безопасность жизнедеятельности, как наука о взаимодействии человека с техносферой. Теоретические основы и практические функции безопасности жизнедеятельности. Основные понятия в курсе БЖД. Современное состояние среды обитания. Производственная санитария.	2		ОК 04 ОК 07	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Уо 07.01 Уо 07.02 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.02 Зо 07.03
Тема 1.2 Чрезвычайные ситуации мирного времени	Содержание учебного материала	6/2		ОК01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03
	1.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций. Причины возникновения чрезвычайных ситуаций. Термины и определения основных понятий чрезвычайных ситуаций. Структура и развитие чрезвычайных ситуаций. 2.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного происхождения. Классификация ЧС природного происхождения. 3.Общая характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного происхождения. Классификация техногенных ЧС. 4.Последствия ЧС для человека, производственной и бытовой среды. Защита и жизнеобеспечение населения в условиях чрезвычайной ситуации. 5.Меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах. Поражающие факторы пожара и взрыва.	2		ОК 02 ОК 03 ОК 04	Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01

	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2		OK 07	Уо 07.01 Уо 07.02 Зо 07.01 Зо 07.04
	Практическое занятие 1. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2			
Тема 1.3 Организация защиты от оружия массового поражения	Содержание учебного материала	4/2		OK 01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03
	1. Чрезвычайные ситуации военного характера. Оружие массового поражения. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Характеристика чрезвычайных ситуаций военного характера. 2. Защита от оружия массового поражения. Инженерные средства защиты. Основное предназначение защитных сооружений гражданской обороны. Виды защитных сооружений. Правила поведения в защитных сооружениях. 3. Индивидуальные средства защиты. (СИЗ) Средства защиты органов дыхания. Средства защиты кожи. Медицинские средства защиты. 4. Гражданская оборона, ее структура, цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий. План гражданской обороны на предприятии. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий.	2		OK 04 OK 06	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2			
	Практическое занятие 2. Порядок и правила использования средств индивидуальной и коллективной защиты	2			
Тема 1.4 Устойчивость функционирования объектов экономики и технических систем	Содержание учебного материала	2		OK 01	Уо 01.01 Зо 01.01 Зо 01.02
	1. Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Организация безопасности на производстве. Факторы, определяющие стабильность функционирования технических систем и бытовых объектов. Профилактические меры по снижению уровня опасных факторов чрезвычайных ситуаций. 2. Экологическая безопасность.	2		OK 07	Уо 07.01 Уо 07.03 Зо 07.01 Зо 07.05
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		42/10			
Тема 2.1. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание учебного материала	6		OK 01	Уо 01.01 Зо 01.01
	1. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества. Психологическая уравновешенность. Режим дня, труда и отдыха. Рациональное питание и его значение для здоровья. Влияние двигательной	6		OK 03 OK 04	Уо 03.01 Зо 03.01 Уо 04.01

	<p>активности на здоровье человека. Правила личной гигиены и здоровья человека.</p> <p>2.Здоровье человека и окружающая среда. Влияние неблагоприятной окружающей среды на здоровье человека. Социально-гигиенический мониторинг.</p> <p>3. Факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Профилактика девиантного поведения.</p> <p>4.Вредные факторы производственной среды и их влияние на здоровье человека. Влияние на организм человека производственного микроклимата.</p> <p>5. Охрана труда и производственная безопасность. Несчастные случаи на производстве.</p>			<p>OK 06</p> <p>OK 07</p> <p>OK 08</p>	<p>Уо 04.02</p> <p>Зо 04.01</p> <p>Уо 06.01</p> <p>Зо 06.01</p> <p>Уо 07.01</p> <p>Уо 07.02</p> <p>Зо 07.01</p> <p>Зо 07.02</p> <p>Зо 07.04</p> <p>Зо 07.05</p> <p>Уо 08.01</p> <p>Уо 08.02</p> <p>Уо 08.03</p> <p>Зо 08.01</p> <p>Зо 08.02</p> <p>Зо 08.03</p>
	В том числе практических и лабораторных занятий	2			
	Практическое занятие 3. Разработка ситуационных задач и составление алгоритма действий по оказанию первой медицинской помощи при травмах на производственном участке.	2			
Тема 2.2. Оказание первой (доврачебной) медицинской помощи при ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	6/2		OK 01	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03
	1.Первичные меры оказания медицинской помощи. Структура и объём первой помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи. Последовательность действий при оказании первой помощи пострадавшему. Признаки для определения состояния здоровья пострадавшего.	2		OK 04	Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01
	2. Первая (доврачебная) помощь при поражении аварийно-химически опасными веществами.			OK 06	Зо 06.01
	3.Первая помощь в условиях применения оружия массового поражения.			OK 08	Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/2			
	Практическое занятие 4. Изучение и освоение основных мер оказания первой медицинской помощи при отравлениях на производстве.	2			
	Практическое занятие 5. Отработка действий по обеспечению безопасности при эпидемии.	2			
Тема 2.3.	Содержание учебного материала	16/6			

Порядок и правила оказания первой медицинской помощи	1. Первая медицинская помощь при ранениях. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи. Профилактика осложнения ран. 2. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Кровотечения, их виды. Первая медицинская помощь при кровотечениях. Способы временной остановки кровотечений. Точки пальцевого прижатия артерий. Доврачебная помощь при клинической смерти. 3. Первая помощь при терминальных состояниях. 4. Оказание первой медицинской помощи при острой сердечной недостаточности. Изучение и освоение основных способов искусственного дыхания. 5. Первая помощь при травматическом шоке Оказание первой помощи при переломах. Иммобилизация при травмах.	6		OK 01 OK 04 OK 06 OK 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.01 Зо 08.01 Зо 08.02 Зо 08.03
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/6			
	Практическое занятие 6. Отработка навыков оказания первой медицинской помощи при кровотечениях. Практическое занятие 7. Отработка навыков оказания первой при повреждениях и переломах костей. Практическое занятие 8. Отработка практических навыков наложения повязок на голову, верхние и нижние конечности. Практическое занятие 9. Решение кейс заданий «Основы медицинских знаний»	2			
Тема 2.4. Оказание первой доврачебной помощи при термических повреждениях	Содержание учебного материала	4/2		OK 01 OK 04 OK 06 OK 08	Уо 01.01 Уо 01.03 Уо 01.05 Уо 01.09 Зо 01.01 Зо 01.03 Уо 04.01 Уо 04.02 Зо 04.01 Зо 06.01 Уо 08.03 Зо 08.03
	1. Ожоги. Первая (доврачебная) помощь при ожогах, поражении электрическим током. 2. Отморожения и обморожения. Профилактика переохлаждения и обморожений.	2			
	В том числе практических и лабораторных занятий	2/2			
	Практическое занятие 10. Изучение и освоение основных мер первой помощи при электротравмах, потери сознания, нарушениях работы сердца.	2			
Промежуточная аттестация		2			
Всего:		48			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должно быть предусмотрено следующее специальное помещение:

Кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по специальности

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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 и электронные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / С. В. Абрамова [и др.]; под общей редакцией В. П. Соломина. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 399 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02041-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489702>

2. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 1: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 350 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9962-4. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472009>

3. Белов, С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) в 2 ч. Часть 2: учебник для среднего профессионального образования / С. В. Белов. — 5-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 362 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-9916-9964-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492045>

4. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности: учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 313 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04629-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489671>

5. Кадыков, В. А. Оказание доврачебной медицинской помощи при неотложных и экстренных состояниях: учебное пособие для среднего профессионального образования / В. А. Кадыков, Е. М. Мохов, А. М. Морозов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14747-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/496416>

6. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко. — 9-е изд., стер.- Москва: КНОРУС, 2019. — 192 с.- (Среднее профессиональное образование)

7. Резчиков, Е. А. Безопасность жизнедеятельности: учебник для среднего профессионального образования / Е. А. Резчиков, А. В. Рязанцева. — 2-е изд., перераб. и

доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2022. — 639 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13550-3. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/495884>

3.2.2. Дополнительные источники

1. Культура безопасности жизнедеятельности. [Электронный ресурс] / Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий: сайт // Режим доступа: <http://www.culture.mchs.gov.ru/testing/?SID=4&ID=5951>.

2. Портал МЧС России [Электронный ресурс]: сайт // Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru/>.

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

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

5. Безопасность в техносфере [Электронный ресурс]. — URL: <http://www.magbvt.ru>.

6. Ястребов Г.С. «Безопасность жизнедеятельности и медицина катастроф»: учеб. пособие/ Г.С. Ястребов, под ред. Б.В. Кабарухиной.- 5 –е изд. – Ростов н/Д: Феникс, 2009.- 397 с. – (Среднее профессиональное образование)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Зо 02.02 приемы структурирования информации; Зо 02.03 формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 04.01 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 05.01 особенности социального и культурного контекста; Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений Зо 06.01 сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);	Демонстрирует знания нормативных документов в своей профессиональной деятельности, демонстрирует готовность к соблюдению действующего законодательства и требований нормативных документов, в том числе условиях противодействия терроризму; Владеет информацией об государственных системах защиты национальной безопасности России Дает характеристику различным видам потенциальных опасностей и перечислять их последствия Демонстрирует знания основ военной службы обороны государства Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечислять способы	Оценка решений ситуационных задач Тестирование Устный опрос Практические занятия Ролевые игры Зачет

<p>Зо 06.03 стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения Зо 07.03 пути обеспечения ресурсосбережения; Зо 07.04 принципы бережливого производства; Зо 07.05 основные направления изменения климатических условий региона Зо 08.01 роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Зо 08.02 основы здорового образа жизни; Зо 08.03 условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); Зо 08.04 средства профилактики перенапряжения</p>	<p>защиты населения от ОМП. Формулирует задачи и основные мероприятия ГО, перечисляет способы защиты населения от ОМП. Демонстрирует знания эффективных превентивных мер для предотвращения пожароопасных ситуаций; Умеет определять пожара и взрывоопасность различных материалов. Владеет знаниями об организации и порядке призыва граждан на военную службу Ориентируется в видах вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО Демонстрирует знания в области анатомо-физиологических последствий воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов; Демонстрирует знания порядка и правил оказания первой помощи пострадавшим, в том числе при транспортировке</p>	
<p>Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; У.о 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; У.о 02.05 оценивать практическую значимость результатов поиска; У.о 02.07 использовать современное программное обеспечение;</p>	<p>Способен разработать алгоритм действий организовать и провести мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий ЧС Владеть мерами по снижению опасностей различного вида Демонстрирует умения использовать средства индивидуальной защиты и оценивает правильность их применения</p>	<p>Наблюдение в процессе практических занятий Оценка решений ситуационных задач. Экспертная оценка аудиторной и внеаудиторной работы, Зачет.</p>

<p>Уо 04.01 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Уо 04.02 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p> <p>Уо 05.01 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p> <p>Уо 06.01 описывать значимость своей профессии (специальности);</p> <p>Уо 06.02 применять стандарты антикоррупционного поведения</p> <p>Уо 07.01 соблюдать нормы экологической безопасности;</p> <p>Уо 08.01 использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;</p> <p>Уо 08.02 применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо 08.03 пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии (специальности)</p>	<p>Демонстрирует умения пользоваться первичными средствами пожаротушения и оценивает правильность их применения</p> <p>Отличает виды вооруженных сил, ориентируется в перечне военно-учетных специальностей.</p> <p>Демонстрирует владение особенностями бесконфликтного поведения в повседневной деятельности Условиях ЧС мирного и военного времени, Демонстрирует умения оказывать первую Помощь пострадавшим; В правильной последовательности осуществляет манипуляции по оказанию первой помощи.</p>	
---	---	--

Приложение 3.3
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 «Повар, кондитер»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Физическая культура

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6-17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	18-20

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ
ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.03 Физическая культура»**

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Физическая культура является обязательной частью общеобразовательного цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар-кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 06, ОК 08.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;
	Уо.01.06	определять необходимые ресурсы;	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 06	Уо 06.02	применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 08	Уо 08.01	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;	Зо 08.02	значимость профессиональной деятельности по осваиваемой специальности;
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии

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	88
в т.ч. в форме практической подготовки	
в т. ч.:	
теоретическое обучение	12
лабораторные работы	
практические занятия	74
курсовая работа (проект)	
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Физическая культура и формирование жизненно важных умений и навыков		12		
Тема 1.1	Содержание	2		
Физическое состояние человека и физической подготовленности	Физическая культура как часть культуры общества и человека. Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека. Современное представление о физической культуре основные понятия; основные направления развития физической культуры в обществе и их формы организации. Всероссийский физкультурно-спортивный комплекс «Готов к труду и обороне» (ГТО) — программная и нормативная основа системы физического воспитания населения. Характеристика нормативных требований для обучающихся СПО	2	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	Содержание	2		
Тема 1.2	Содержание	2	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Современные системы и технологии укрепления и сохранения здоровья	Современное представление о современных системах и технологиях укрепления и сохранения здоровья (дыхательная гимнастика, а прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др. прогулки по пересеченной местности, оздоровительная ходьба, северная или скандинавская ходьба и оздоровительный бег и др.) Особенности организации и проведения занятий в разных системах оздоровительной физической культуры и их функциональная направленность.	2		
	Содержание	2		

<p>Тема 1.3 Основы методики самостоятельных занятий оздоровительной физической культурой самоконтроль за индивидуальными показателями здоровья</p>			<p>ОК 01, ОК 06, ОК 08</p>	<p>Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03</p>
<p>Профессионально ориентированное содержание</p>		<p>2</p>		
<p>Тема 1.4 Физическая культура в режиме трудового дня</p>	<p>Содержание Зоны риска физического здоровья в профессиональной деятельности. Рациональная организация труда, факторы сохранения и укрепления здоровья, профилактика переутомления. Составление профессиограммы. Определение принадлежности выбранной профессии/специальности к группе труда. Подбор физических упражнений для проведения производственной гимнастики.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 01, ОК 08</p>	<p>Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03</p>
	<p>Содержание</p>	<p>4</p>		<p>Уо 01.01/Зо 01.01</p>

Тема 1.5 Профессионально-прикладная физическая подготовка	Понятие «профессионально-прикладная физическая подготовка», задачи профессионально-прикладной физической подготовки, средства профессионально-прикладной физической подготовки	4	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Раздел № 2	Раздел 2. Формирование навыков здорового образа жизни средствами физической культуры	74		
Методико-практические занятия		74		
Тема 2.1. Подбор упражнений, составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой	Содержание	10	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	10		
	Практическое занятие 1-10 1-2.Разучивание приёмов страховки и само страховки при выполнении физических упражнений. Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие профессионально значимых физических качеств, прикладных двигательных умений и навыков. 3-4.Разучивание приемов программ с оздоровительной направленностью. 5-6. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений утренней гигиенической гимнастики 7-8.Разучивание и совершенствование выполнения упражнений, направленных на развитие специальных физических качеств. 9-10.Методика определения профессионально значимых физических, психических и специальных качеств на основе профессиограммы будущего специалиста.			
Тема 2.2.Составление и проведение	Содержание	4	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06
	В том числе практических занятий	4		

<p>самостоятельных занятий по подготовке к сдаче требований ВФСК «ГТО»</p>	<p>Практическое занятие 11-14</p> <p>11-12. «Освоение методики составления и проведения комплексов упражнений для подготовки к выполнению тестовых упражнений</p> <p>13-14. Освоение методики составления планов-конспектов и выполнения самостоятельных заданий по подготовке к сдаче норм и требований ВФСК «ГТО»»</p>			<p>Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03</p>
<p>Тема 2.3. Социально-биологические основы физической культуры и здоровый образ жизни</p>	<p>Содержание</p>	<p>14</p>	<p>ОК 01, ОК 08</p>	<p>Уо 01.01/Зо 01.01</p>
	<p>В том числе практических занятий</p>	<p>14</p>		<p>Уо 01.06/Зо 01.06</p>
	<p>Практическое занятие 15-28</p> <p>15-16. Методы оценки и коррекции осанки и телосложения.</p> <p>17-18. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений для профилактики нарушений осанки и плоскостопия.</p> <p>19-20. Методические рекомендации для овладения расслаблением во время выполнения физических упражнений.</p> <p>21-24. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса физических упражнений, применяемых для развития способности к произвольному расслаблению мышц.</p> <p>25-26. Разучивание и совершенствование выполнения комплексов упражнений для стимуляции зрительного анализатора</p> <p>27-28. Разучивание и совершенствование выполнения комплекса упражнений для укрепления сердечно-сосудистой системы</p>			<p>Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03</p>

Тема 2.4. Составление и проведение комплексов упражнений для различных форм организации занятий физической культурой при решении профессионально ориентированных задач	Содержание		ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	10		
	Практическое занятие 29-38 29-30. Развитие силы мышц. Совершенствование выполнения комплекса упражнений с применением отягощений (предельного, не предельного веса, динамического характера). 31-34. Упражнения с преодолением веса собственного тела: гимнастические упражнения (отжимание в упоре лёжа, отжимание на брусьях, подтягивание ног к перекладине, подтягивание в висе, сгибание и разгибание рук в упоре и т.п). 35-36. Легкоатлетические прыжковые упражнения с дополнительным отягощением (напрыгивание и спрыгивание, прыжки через скакалку, многоскоки, прыжки через препятствия). Упражнение с внешним сопротивлением: с отягощениями (гантелями, набивными мячами, штангой), с сопротивлением партнёра, с сопротивлением внешней среды (бег в гору, бег по песку или снегу), с сопротивлением упругих предметов (прыжки на батуте, эспандер).			

	37-38. Передвижение в весе и упоре на руках. Лазанье (по канату, по гимнастической стенке с отягощением). Выполнение упражнений на развитие силы основных мышечных групп на силовых тренажерах. Подвижные игры с силовой направленностью. Проведение студентами фрагментов занятия с использованием самостоятельно подготовленных комплексов упражнений по развитию силы мышц.			
Тема 2.5 Профессионально прикладная физическая подготовка ориентированных на повышение функциональных возможностей организма, поддержания работоспособности, развитие основных физических качеств	Содержание	18	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	18		
Тема 2.5.(1) Развитие быстроты	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	6		
	Практическое занятие: 39-44 39-40 Бег на месте в максимальном темпе (в упоре о гимнастическую стенку и без упора). Челночный бег 10x10. Бег по разметкам с максимальным темпом. Бег с низкого и среднего старта, стартовый разгон			

	<p>с увеличением расстояния бега.</p> <p>41-42. Бег с ускорением на отрезках до 50 м. Повторный бег на отрезках от 40 до 50 м максимальной интенсивности. Эстафетный бег. Бег с низкого старта с использованием различных вариантов стартового положения (с поворотом на 900 и 1800 и др).</p> <p>Метание малых мячей по движущимся мишеням (катящийся, раскачивающейся, летящей). Ловля теннисного мяча после отскока от пола, стены (правой и левой рукой).</p> <p>43-44. Прыжки в длину с места, через скакалку на месте и в движении с максимальной частотой прыжков.</p> <p>Преодоление полосы препятствий, включающей в себя: прыжки на разную высоту и длину, по разметкам; бег с максимальной скоростью в разных направлениях и с преодолением опор различной высоты и ширины, повороты, обегание различных предметов (легкоатлетических стоек, мячей, лежащих на полу или подвешенных на высоте).</p> <p>Подвижные игры со скоростной направленностью.</p> <p>Совершенствование легкоатлетической подготовки.</p>			
Тема 2.5 (2) Развитие выносливости	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01
	В том числе практических занятий	6		Уо 01.06/Зо 01.06
	Практическое занятие 45-50 45-46. Бег различной интенсивности с постепенным увеличением его продолжительности до 30-40 мин. Бег от 1000 до 5000 м (повторный и интервальный). Специальные беговые упражнения. Бег и быстрая ходьба по пересеченной местности. Чередование ходьбы, бега и прыжков. Кроссовая подготовка. Соревнования. 47-48. Круговая тренировка; многократное выполнение упражнений циклического характера; комбинаций упражнений ритмической гимнастики. Аэробной и			Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03

	<p>смешанный режимы нагрузки. Спортивные и подвижные игры.</p> <p>49-50. Передвижение на лыжах в режимах: умеренной и большой интенсивности; максимальной и субмаксимальной интенсивности. Марш-бросок на лыжах.</p>		<p>ОК 01, ОК 06, ОК 08</p>	<p>Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03</p>
<p>Тема 2.5 (3) Развитие координации движений.</p>	<p>Содержание</p>	<p>6</p>		
	<p>В том числе практических занятий</p>	<p>6</p>		
	<p>Практическое занятие 51-56</p> <p>51-52. Выполнение гимнастических упражнений с листа. Зеркальное выполнение упражнений. Прыжки с вращением. Развитие координации движений с использованием танцевальных шагов: галоп, полька, вальс (передвижение вперед, назад, в сторону, с поворотами и т.п.). Упражнения на координацию (поочередные движения руками, на координацию рук и ног в ходьбе, прыжках и т.п.).</p> <p>53-54. Акробатическая подготовка: обучение группировки, перекатам в группировке; кувырок вперед, назад, в сторону, кувырок вперед на одну ногу; мост из положения лежа, с помощью партнера; стойка на лопатках; на руках у опоры, или с помощью партнера. Жонглирование большими (волейбольными) и малыми (теннисными) мячами.</p> <p>55-56. Жонглирование гимнастической палкой. Метание малых и больших мячей в мишень (неподвижную и двигающуюся). Передвижения по возвышенной и наклонной, ограниченной по ширине опоре (без предмета и с предметом на голове). Упражнения в статическом равновесии. Упражнения в воспроизведении</p>			

	пространственной точности движений руками, ногами, туловищем			
Тема 2.6 Спортивные игры	Содержание	18	ОК 01, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
	В том числе практических занятий	18		
	Содержание	6		

<p>Тема 2.6.(1) Баскетбол</p>	<p>В том числе практических занятий</p> <p>Практическое занятие 57-62 57-58. Баскетбол или стрит-баскетбол. Совершенствование технической подготовки: техники нападения, техники передвижения, техники владения техникой защиты (техника передвижения, техника овладения мячом) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые, командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые, командные действия). 59-60. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: ловля и передача мяча двумя руками и одной рукой, ведение мяча правой и левой рукой, бросок мяча с места и в движении. 61-62. Умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил.</p>			
<p>Тема 2.6 (2) Волейбол</p>	<p>Содержание</p>	6	<p>OK 01, OK 08</p>	<p>Уо 01.01/Зо 01.01 Уо 01.06/Зо 01.06 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03</p>
<p>В том числе практических занятий</p>	6			
<p>Практические занятия 63-68</p> <p>63-64. Совершенствование технической подготовки: техники нападения (действия без мяча, действия с мячом), техники защиты (действия без мяча, действия с мячом, блокирование) и тактической подготовки: тактики нападения (индивидуальные, групповые командные действия), тактики защиты (индивидуальные, групповые командные действия). нтегральная подготовка 65-66. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. 67-68. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: передача мяча двумя руками сверху, прямой</p>				

	нападающий удар, подача нижняя и верхняя прямая, умение вести двустороннюю игру с соблюдением правил.			
Тема 2.6 (3) Футбол	Содержание	6	ОК 01, ОК 06, ОК 08	Уо 01.01/Зо 01.01
	В том числе практических занятий	6		Уо 01.06/Зо 01.06
	Практическое занятие 69-74 69-70. Футбол (Футзал) или игра по упрощенным правилам на площадках разных размеров. 71-72. Совершенствование технической подготовки: техники ударов по мячу, остановки мяча, ведение мяча, отбора и перехвата мяча, вбрасывание мяча, отработка техники ложных движений (финтов), техники защиты, техники игры вратаря и технической подготовки: тактики игры в нападении, тактики игры в защите, тактики игры вратаря, различных тактических действий. Приемы игры в нападении и защите. Правила игры и судейства. 73-74. Выполнение основных технических и тактических приемов игры: удар по воротам на точность, жонглирование мячом, остановка мяча ногой, ведение мяча, обводка и удар по воротам. Контрольные игры и соревнования.			Уо 06.02/ Зо 06.01 Уо 08.01/Зо 08.02 Уо 08.03/Зо 08.03
Курсовой проект (работа) Тематика курсовых проектов (работ) 1. ...				
Обязательные аудиторные учебные занятия по курсовому проекту (работе) 1. ...				
Самостоятельная учебная работа обучающегося над курсовым проектом (работой) 1. ...				
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет		2		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Универсальный спортивный зал, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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. Бишаева, А.А., Физическая культура: учебник / А.А Бишаева, В.В. Малков. — Москва: КноРус, 2018. — 379 с.

2. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Готовцев, Е. В. Методика обучения предмету «Физическая культура». Школьный спорт. Лапта: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Готовцев, Г. Н. Германов, И. В. Машошина. – 2-е изд., перераб. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2022. – 402 с.

2. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е.В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е.В.Конеевой – 2-е изд., перераб. и доп.— Москва: Издательство Юрайт, 2022 — 322 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>1. умение использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового образа жизни, активного отдыха и досуга;</p> <p>2. владение современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики предупреждения заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>3. владение основными способами физического развития и физических качеств;</p> <p>4. владение физическими упражнениями разной функциональной направленности, использование их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности;</p> <p>5. владение техническими приемами и двигательными действиями базовых видов спорта, активное применение их в игровой и соревновательной деятельности, готовность к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО). самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности,</p>	<p>«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены.</p> <p>«Хорошо» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы не достаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство учебных заданий выполнено, некоторые задания содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Устный опрос, тестирование на составление индивидуальных комплексов упражнений, решение поставленных задач на практическом занятии за технику выполнения, выполнение нормативов ГТО, выполнение упражнений на дифференцированном зачете</p>

Приложение 3.4
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»

1.1.Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 «Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

<p>ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях</p>	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
<p>ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях</p>	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
<p>ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
<p>ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента</p>	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления

				и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления

				и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности

		и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место,	У 3.1.01	рационально организовывать,	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной

оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов		безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление,	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры,

творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на		правила и способы сервировки стола, презентации

		вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать	У 4.1.01	рационально	3 4.1.01	Знания: требования

рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами		организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять	У 4.3.01	соблюдать правила	3 4.3.01	ассортимент,

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков,

		требований к безопасности готовой продукции;		разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять	У 5.2.01	соблюдать правила	3 5.2.01	ассортимент,

приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

		изделий и хлеба		хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов,

		отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента		формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	З 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			З 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	З 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	З 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по

технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.				производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства	З 6.2.07	Основные

		индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			3 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и

				смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в
	Уо 02.05	оценивать практическую		

		значимость результатов поиска		профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
	ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02
Уо 04.02		взаимодействовать с	Зо 05.01	особенности

		коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности		социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона

			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов

профессиональной сфере.		деятельности		
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	12
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

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 и личностных результатов, формирование которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Введение	<p>Содержание</p> <p>Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.</p>	2	ОК 01-07, 09, 10	
Раздел 1 Основы микробиологии в пищевом производстве				Уо 01.01 Уо 01.05,
<p>Тема 1.1</p> <p>Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве</p>	<p>Содержание</p> <p>Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</p> <p>Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</p> <p>Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>Влияние температурных факторов на развитие</p>	4	<p>ОК 01-07, 09, 10</p> <p>ПК 1.1-1.5</p> <p>ПК 2.1-2.8</p> <p>ПК 3.1-3.5</p> <p>ПК 4.1-4.5</p> <p>ПК 5.1-5.5</p>	<p>Уо 02.02 Уо .02.08,</p> <p>Уо 03.09 Уо .04.01</p> <p>Уо 05.01 Уо .06.02</p> <p>Уо 07.01 Уо 08.01</p> <p>Уо 09.02 Уо 10.1</p> <p>Уо 11.02.</p> <p>Зо01.01 Зо01.05</p> <p>Зо02.02 Зо02.08</p>

	<p>микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</p>			<p>Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	2		<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01</p>
	<p>Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов</p>	2	<p>ОК 01-07, 09, 10 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</p>	<p>Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
<p>Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления</p>	<p>Содержание</p>			
	<p>Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности</p>			
	<p>Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.</p>	2	<p>ОК 01-07, 09, 10 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</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.</p>
	<p>Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения</p>			

	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития			Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			
	Схема микробиологического контроля			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2		Уо 05.01 Уо .06.02
	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	-	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Раздел 2 Основы физиологии питания		12		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах			

	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		ПК 5.1-5.5	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения			
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 05.01 Уо .06.02
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1		Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05,
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека			Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда			Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, 09, 10	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание	6	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05,
	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			Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	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			Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	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	-	3о01.01 3о01.05 3о02.02 3о02.08 3о03.01 3о04.01 3о05.01 3о06.02 3о07.02 3о09.02	
Раздел 3 Санитария и гигиена в пищевом производстве		12		

Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			ПК 5.1-5.5
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.			
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания			
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.			
Моющие и дезинфицирующие средства,				

	классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02	
	Самостоятельная работа обучающихся	-			
	Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	-			
Тема 3.3 Санитарногигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание	4	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов				
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок				
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2			
Тема 3.4 Санитарногигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению	Содержание	1	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2			

пищевых продуктов	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный: учебным оборудованием (доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.);

техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором);

наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

2. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0.

4. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3.

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2017. —160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб.для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. — 11-е изд., стер. — Москва: Академия, 2018. — 256 с.

8. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8.

9. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4.

10. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9.

11. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1.

1.1.1. Основные электронные издания:

1. [Быкова, Т. О. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве : учебное пособие для СПО / Т. О. Быкова, А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 174 с. — ISBN 978-5-4488-1254-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106842>](#)

2. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147246> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-6377-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147248> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Линич, Е. П. Функциональное питание : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6376-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147247> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Микробиология, санитария и гигиена : учебное пособие / А. К. Галиуллин, Р. Г. Госманов, В. Г. Гумеров [и др.]. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 152 с. — ISBN 978-5-8114-4193-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148272> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Охрименко, О. В. Основы биохимии сельскохозяйственной продукции : учебное пособие для спо / О. В. Охрименко. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 448 с. — ISBN 978-5-8114-7215-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156618> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология : учебное пособие для спо / О. В. Сахарова, Т. Г. Сахарова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6415-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147261> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Шапиро, Я. С. Микробиология : учебное пособие для спо / Я. С. Шапиро. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-7063-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154401> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

1.1.2. Дополнительные источники:

Леонова, И. Б. Основы микробиологии : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Б. Леонова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 298 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05352-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/472601> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; 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,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>

<p>характеристику диет; методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; 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; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

Приложение 3.5
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы товароведения продовольственных товаров

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 «Основы товароведения продовольственных товаров»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.5 «Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П, в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07,ОК09,ОК10,ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1.,ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать),		

		эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд,

гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента				гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд,	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд,

кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента				кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе,	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами		безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры,

приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из		

		холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;

ассортимента	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	З 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить	З 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков,

		с учетом требований к безопасности готовой продукции;		разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
3 5.2.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования,	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

		выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба		хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых

		изделия с учетом требований к безопасности;		отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Расчислять необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного

		мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями		производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
З 6.2.08			Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения	

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном

				контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства		

		для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности

	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	60
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	42
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
		60/18		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании			
	Энергетическая ценность пищевых продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
Тема 2 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала			
	Классификация продовольственных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Качество и безопасность продовольственных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9,	

			ОК 10, ОК 11	
	Содержание учебного материала			
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 1 Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту	2		
	Лабораторная работа 2 Изучение хозяйственно-ботанических сортов клубнеплодов и оценка качества	2		

	по стандарту			
	Лабораторная работа 3 Изучение сортов тыквенных, томатных, бобовых овощей и оценка качества по стандарту	2		
	Содержание учебного материала			
Тема 4 Товароведная характеристика зерновых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 4 Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту	2		
	Содержание учебного материала			

Тема 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Условия и сроки хранения молочных товаров	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 5 Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту	2		
Тема 6 Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	Содержание учебного материала Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08

				3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 6 Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	2		
	Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Содержание учебного материала			
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 7 Органолептическая оценка качества мяса	2		

	Содержание учебного материала			
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 8 Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту	2		
	Содержание учебного материала			
Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров.	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	

	Кулинарное назначение. Условия и сроки хранения	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
	Тематика лабораторных работ			
	Лабораторная работа 9 Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
	Промежуточная аттестация (дифференцированный зачет)	2		
	Всего	60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

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. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.

5. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. [Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/70617>](https://profspo.ru/books/70617)

2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань ;

электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146905> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для спо / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146627> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147351> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для спо / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/153660> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для спо / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149346> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/487543> (дата обращения: 31.10.2021).

2. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/488216> (дата обращения: 31.10.2021).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.06 Техническое оснащение и организация рабочего места

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.06 «Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

				варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

				варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения

		творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика

<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>У 3.1.01</p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>	<p>3 3.1.01</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
			<p>3 3.1.02</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>У 3.2.01</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>3 3.2.01</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
	<p>У 3.2.02</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>3 3.2.02</p>	<p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	<p>У 3.2.03</p>	<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>3 3.2.03</p>	<p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать		правила и способы

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности		

		готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том

				числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать),	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола,

		эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

				ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
3 5.2.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов

		отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба		формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять,	3 5.5.02	методы подготовки

		комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента		сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород

операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		вручную и с использованием устройств для механической обвалки		сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на

		на специальном технологическом оборудовании		автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

				и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием

				цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники		

		финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом	Зо 07.04	принципы бережливого производства

ситуациях		знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать	Уо 11.01	выявлять достоинства и	Зо 11.02	основы финансовой

знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		недостатки коммерческой идеи		грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	42
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	28
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

1.1. 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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1 Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		12		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	ОК 01-07, ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	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	-	-	-

	<p>3. Характеристика способов кулинарной обработки</p>	<p>2</p>	<p>ОК 09, ОК 10 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</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 09, ОК 10 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</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.</p>
	<p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p>	<p>2</p>	<p>ОК 09, ОК 10 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</p>	<p>Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p>	<p>2</p>	<p>ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5</p>	

	<p>7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p>		<p>ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5</p>	
	<p>8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p>			
	<p>9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания</p>	<p>2</p>	<p>ОК 09, ОК 10 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</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>6</p>		
	<p>1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).</p>	<p>2</p>	<p>ОК 09, ОК 10 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</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02</p>

			3o07.02 3o09.02
2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	2	ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	2	ОК 09, ОК 10 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	3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
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	-	-	-
Раздел 2 Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	24		
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	12	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации	12	ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01

	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 5.1-5.5	Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации			
	6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации		ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1		

				3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-		-
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	8		
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	8	ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
			ОК 09, ОК 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01

	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 5.1-5.5	Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	1	ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	1		
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	-	-	-
Тема 2.3	Содержание	4		

Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	4	ОК 09, ОК 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	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	-	-	-
	Дифференцированный зачет	2		
Всего:		42		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

3.2. 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. 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, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7.

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. — ISBN 978-5-8114-6380-0.

3. [Борисова, А. В. Техническое оснащение предприятий общественного питания. Механическое оборудование : учебное пособие для СПО / А. В. Борисова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 352 с. — ISBN 978-5-4488-1261-3. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106858>](https://www.iprbookshop.ru/106858)

4. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций общественного питания и охрана труда : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 301 с. — ISBN 978-5-4488-0829-6, 978-5-4497-0505-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/94724>](https://profspo.ru/books/94724)

5. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение организаций питания : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 378 с. — ISBN 978-5-4488-0828-9, 978-5-4497-0504-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/94725>](https://profspo.ru/books/94725)

6. [Бочкарева, Н. А. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 387 с. — ISBN 978-5-4488-0827-2, 978-5-4497-0503-7. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/94723>](https://profspo.ru/books/94723)

7. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для СПО / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5.

8. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для СПО / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9.

9. 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, 2016. — 336

10. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

11. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. — 5-е изд. — Москва: Академия, 2019. — 240 с.

12. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9.

13. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4.

14. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. — Москва: Академия, 2018. — 432 с.

15. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8.

3.2.2. Основные электронные 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, 2020. — 160 с. — ISBN 978-5-8114-6381-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147252> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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. — ISBN 978-5-8114-6380-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147251> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермьяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с. — ISBN 978-5-8114-6442-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с. — ISBN 978-5-8114-6457-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148044> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146642> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. Пелевина, Л. Ф. Процессы и аппараты / Л. Ф. Пелевина, Н. И. Пилипенко. — 2-е изд., испр. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 332 с. — ISBN 978-5-8114-4617-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148214> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шулбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. 142

Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 292 с. — ISBN 978-5-8114-6452-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148009> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с. — ISBN 978-5-8114-6454-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148011> (дата обращения: 21.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

9. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475758> (дата обращения: 31.10.2021).

10. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания. Практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 349 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11691-5. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/475484> (дата обращения: 31.10.2021)..

3.2.3. Дополнительные источники

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

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

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

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

5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. — Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
----------------------------	------------------------	----------------------

<p>Знание: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>
<p>Умение: организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/ лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка</p>

<p>оборудование, инвентарь, инструменты; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>
--	--	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Охрана труда

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	20
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	28
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	30

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 «Охрана труда»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.7 «Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК01-07, ОК09, ОК10, ОК11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		весомизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		региональных;		
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить		

		с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления

реализации салатов разнообразного ассортимента		приправ;		салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	У 3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;

	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		подготовки и применения пряностей и приправ;		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
			3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
				3 5.3.04
	ПК 5.4 Осуществлять	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 5.4.01

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.5.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях

продуктов питания из мясного сырья.		соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований		по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья

		технологическом оборудовании		
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и

				смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-	Зо 03.02	современная научная и профессиональная

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		правовой документации в профессиональной деятельности		терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к

		профессиональные темы		описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	16
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
		48/16		
Введение	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. 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			

Раздел 1 Нормативно правовая база охраны труда		12/4		
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала		ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01
	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.			

	<p>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.</p>	2		<p>Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>Тематика практических работ</p>			
	<p>Практическая работа 1,2 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда</p>	4	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
<p>Тема 1.2 Обеспечение охраны труда</p>	<p>Содержание учебного материала 1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда</p>	2	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>

	<p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции</p>	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	<p>3. 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	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение</p>	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01</p>

				3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требования 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	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		8/8		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала			
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека	2		3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Тематика практических занятий			
	Практическая работа 3,4 Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1

				Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала			
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Тематика практических занятий			
Практическая работа 5,6 1. Анализ причин производственного травматизма на предприятии.	4	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9,	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08,	

	Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов		ОК 10, ОК 11	Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность		10/4		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)			
	3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация			

	<p>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. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания</p>			<p>Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
	Тематика практических занятий			
	<p>Практическая работа 7,8 1. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания</p>	4	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	<p>Содержание учебного материала 2. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.</p>	2	<p>ОК 1-ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11</p>	<p>Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02</p>

	<p>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов. Решение ситуационных задач по безопасной эксплуатации торгово-технологического оборудования</p>		-	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)	2			
Всего:	48			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда»,
оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09
Повар, кондитер.

3.1.1. 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. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.
2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.
3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.
4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.
5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](https://profspo.ru/books/105149)
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — ISBN 978-5-09-18111-1.

(Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.ohranatruda.ru>

2. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>

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

4. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

5. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».

6. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний» № 967 от 15.12.2000.

7. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)

<p>бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>профессиональной терминологии</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 Экономические и правовые основы производственной деятельности

СОДЕРЖАНИЕ

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

2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 «Экономические и правовые основы производственной деятельности»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина **ОП.08 Экономические и правовые основы производственной деятельности** является обязательной частью общепрофессионального цикла, в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
	Указываются только умения, относящиеся к данной дисциплине	Указываются только знания, относящиеся к данной дисциплине
ПК 1.1 Выполнять приемку, монтаж, сборку и обкатку новой сельскохозяйственной техники, оформлять соответствующие документы.	У 1.1.10 Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда	З 1.1.09 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
ПК 1.2 Проводить техническое обслуживание сельскохозяйственной техники при эксплуатации, хранении и в особых условиях эксплуатации, в том числе сезонное техническое обслуживание.	У 1.2.14 Пользоваться спецодеждой, применять средства индивидуальной защиты при проведении технического обслуживания сельскохозяйственной техники	З 1.2.17 Требования охраны окружающей среды при техническом обслуживании сельскохозяйственной техники З 1.2.19 Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей
ПК 1.5. Выполнять настройку и регулировку рабочего и вспомогательного оборудования тракторов и автомобилей.		З 1.5.5 Правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности

ОК 01	Уо 01.02 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 определять этапы решения задачи; Уо 01.04 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;	Зо 01.06 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию;	Зо02.01 Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;
ОК 03	Уо 03.01 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 02.01 содержание актуальной нормативно-правовой документации;
ОК 05	Уо 05.01 Умения: грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02 правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01 Умения: описывать значимость своей профессии (специальности);	Зо 06.02 значимость профессиональной деятельности по профессии (специальности);
ОК07	Уо 07.02 определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии (специальности), осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства;	Зо 07.02 основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
ОК 09	Уо 09.04 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);	Зо 09.05 правила чтения текстов профессиональной направленности.

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	60
в т.ч. в форме практической подготовки	22
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические занятия	22
Самостоятельная работа	2
Консультации	
Дифференцированный зачет	

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4		
Введение	Конституция РФ, как основной документ. Основные положения Конституции Российской Федерации. Права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации. Понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	
	Практическое занятие № 1. Ознакомление со статьями Конституции РФ.	2			
Раздел 1. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности					
Тема 1.1. Субъекты предпринимательской деятельности в РФ	Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации. Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности. Понятие и признаки субъектов предпринимательской деятельности. Понятие, характеристика индивидуального предпринимателя. Понятие, признаки, характеристика юридического лица. Порядок государственной регистрации ИП и ЮЛ. Виды организационно-правовых форм юридических лиц.	2	ЛР 14	ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	

Тема № 1.2. Общие положения об обязательствах	Правомочия собственника. Формы собственности. Договор. Право собственника, его содержание. Право хозяйственного ведения и право оперативного управления. Понятие, виды и роль гражданско-правовых договоров. Порядок заключения и расторжения.	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
	Практическое занятие № 2. Оформление проекта гражданско-правового договора	2		ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
	Практическое занятие № 3. Классификация организационно-правовых форм.	2			
Самостоятельная работа обучающихся: работа с информационными источниками: «Гражданский кодекс РФ (часть вторая)» от 26.01.96 № 14-ФЗ		2			
Раздел 2. Труд и занятость в РФ					
Тема № 2.1. Трудовые правоотношения	Право социальной защиты. Трудовое право. Характеристика трудового права как отрасли права, источники, основные положения Конституции РФ в сфере трудовых отношений. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Характеристика субъектов трудовых правоотношений. Коллективный договор и представительные органы работников. Забастовки.	2	ЛР 14 ЛР15	ОК 01-ОК 03, ОК 05-ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
	Практическое занятие № 4. Оформление проекта коллективного договора	2			

Тема № 2.2. Трудоустройство и занятость населения	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Функции, льготы, пособия гражданам, состоящим на учете в органах занятости населения. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан.	2		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 5. Работа с информационными источниками: Закон РФ от 19.04.1991г. (в редакции от 22.12.2014г.) № 1032-1 «О занятости населения в РФ».	2		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
Тема № 2.3. Трудовой договор	Порядок заключения трудового договора и основания его прекращения. Понятие и виды трудовых договоров. Содержание трудового договора. Порядок заключения, изменения и прекращения трудового договора.	2		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 6. Оформление проекта трудового договора	2		ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5
Раздел 3. Административные правонарушения					
Тема № 3.1. Административные правонарушения и административная ответственность	Виды административных правонарушений и административной ответственности. Понятие, виды административных правонарушений. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий. Органы, полномочные	2		ПК 1.1-1.5, ОК 01-03,	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9

	привлекать к административной ответственности. Особенности административной ответственности физических и юридических лиц.			ОК 05-0К-07, ОК.09	31.5.5
	Практическое занятие № 7. Оформление протокола об административной ответственности.	2			
Раздел 4. Хозяйственные споры					
Тема № 4.1. Ответственность субъектов предпринимательской деятельности	Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров. Виды ответственности ИП и юридических лиц. Претензионный порядок разрешения споров. Подсудность экономических споров.	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01-0К 03, ОК 05-0К-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Раздел 5 Правовые, нормативные и организационные основы охраны труда на предприятии					
Тема 5.1. Основные положения законодательства об охране труда на автотранспортном предприятии.	1.Оздоровление и улучшение условий труда, повышение его безопасности - важнейшая задача хозяйственных и профессиональных органов 2.Вопросы охраны труда в Конституции РФ 3.Основы законодательства о труде. Вопросы охраны труда в Трудовом кодексе. 4.Типовые правила внутреннего трудового распорядка для рабочих и служащих 5.Система стандартов безопасности труда. Значение и место ССБТ в улучшении условий труда	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01-0К 03, ОК 05-0К-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Тема 5.2. Организация работы	1.Система управления охраной труда на предприятиях АПК 2. Объект и орган управления. Функции и задачи управления 3.Правила и обязанности должностных лиц по охране труда,	2		ПК 1.1 ПК1.2	У 1.1.10 У1.2.14

по охране труда на предприятии АПК	должностные инструкции работников технической службы предприятия 4.Планирование мероприятий по охране труда 5.Ведомственный, государственный и общественный надзор и контроль охраны труда на предприятии 6.Ответственность за нарушение охраны труда			ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Раздел 6. Опасные и вредные производственные факторы					
Тема 6.1. Воздействие негативных факторов на человека.	1.Физические, химические, биологические, психологические опасные и вредные производственные факторы 2.Воздействие опасных вредных производственных факторов в автотранспортных предприятиях на организм человека 3.Пределно допустимая концентрация вредных веществ в воздухе производственных помещений 4.Контролирование санитарно-гигиенических условий труда	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
	Практическое занятие № 8. Решение ситуационных заданий по выявлению вредных производственных факторов	2			
Тема 6.2. Методы и средства защиты от опасностей	1.Механизация производственных процессов, дистанционное управление 2.Защита от источников тепловых излучений 3.Средства личной гигиены	2		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 3 1.1.09 31.2.17 3 1.2.9 31.5.5
Раздел 7. Обеспечение безопасных условий труда в сфере профессиональной деятельности					

<p>Тема 7.1. Безопасные условия труда. Особенности обеспечения безопасных условий труда на предприятии АПК</p>	<p>1. Требования к территориям, местам хранения сельскохозяйственной техники 2. Требования к производственным, административным, вспомогательным и санитарно-бытовым помещениям 3. Метеорологические условия 4. Вентиляция 5. Отопление</p>	2		<p>ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09</p>	<p>У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5</p>
<p>Тема 7.2. Предупреждение производственного травматизма и профессиональных заболеваний работников на предприятиях АПК</p>	<p>1. Основные причины производственного травматизма и профессиональных заболеваний 2. Типичные несчастные случаи на предприятии 3. Методы анализа производственного травматизма 4. Схемы причинно-следственных связей 5. Обучение работников предприятия безопасности труда 6. Схемы проверки знаний правил, норм и инструкций по охране труда 7. Задачи и формы пропаганды охраны труда 8. Обеспечение оптимальных режимов труда и отдыха работающих 9. Работы с вредными условиями труда 10. Организация лечебно-профилактических обследований работающих</p>	2	<p>ЛР13 ЛР15</p>	<p>ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09</p>	<p>У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5</p>
	<p>Практическое занятие № 10: Решение ситуационных заданий по соблюдению правил техники безопасности и пожарной безопасности на производстве</p>	2		<p>ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01-03, ОК 05-07, ОК.09</p>	

<p>Тема 7.3. Требования техники безопасности к техническому состоянию и оборудованию сельскохозяйственной техники</p>	<p>1. Общие требования к техническому состоянию и оборудованию автомобилей и тракторов самоходных машин 2. Рабочее место водителя 3. Дополнительные требования к техническому состоянию и оборудованию крупногабаритных самоходных машин 4. Дополнительные требования к техническому состоянию и оборудованию прицепов и полуприцепов 5. Дополнительные требования к техническому состоянию и оборудованию грузовых автомобилей предназначенных для перевозки людей</p>	<p>2</p>		<p>ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09</p>	
<p>Тема 7.4 Требования техники безопасности при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники</p>	<p>1. Общие требования к безопасности 2. Требования безопасности при техническом обслуживании и ремонте сельскохозяйственной техники 3. Требования безопасности при уборке и мойке сельскохозяйственной техники, агрегатов и деталей 4. Правила безопасности при диагностировании, выполнении слесарных, сборочных, аккумуляторных, кузнечных, рессорных, медницко-жестяницких, шиноремонтных, окрасочных, антикоррозийных работ и работ по обработке металла и дерева 5. Государственные и отраслевые стандарты безопасности труда по видам технологических процессов технического обслуживания и ремонта сельскохозяйственной техники 8. Разработка инструкций по охране труда работающих 9. Техника безопасности при проведении работ по ремонту электрооборудования и электронных систем сельскохозяйственной техники</p>	<p>4</p>		<p>ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09</p>	<p>У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 31.2.17 З 1.2.9 31.5.5</p>

Тема 7.5. Электробезопасность предприятий АПК	1. Действие электрического тока на организм человека. ГОСТ 12.1.019-84 2. Классификация электроустановок и производственных помещений по степени электробезопасности 3. Технические способы и средства защиты от поражения электрическим током 4. Организационные и технические мероприятия по обеспечению электробезопасности 5. Правила эксплуатации электроустановок, электроинструмента и переносимых светильников 6. Защита от опасного воздействия статического электричества 7. Устройства заземления 8. Определение, к какой степени опасности поражения электрическим током относятся помещения аккумуляторного, окрасочного и кузнечного участков. 9. Техника безопасности при проведении работ по ремонту электрооборудования и электронных систем автомобилей	4		ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
	Практическое занятие № 11 Решение ситуационных заданий по соблюдению правил техники безопасности и электробезопасности на производстве	2	ЛР 14 ЛР15	ПК 1.1 ПК1.2 ПК1.5 ОК 01- ОК 03, ОК 05- ОК-07, ОК.09	У 1.1.10 У1.2.14 З 1.1.09 З1.2.17 З 1.2.9 З1.5.5
Самостоятельная работа	2				
Всего:	60				
Дифференцированный зачет					

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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

Печатные издания

Каменева М. В. Экономические и правовые основы производства (на предприятиях общественного питания): учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования. - 3-е изд./ Каменева М. В. Феникс, 2022.

Тургиев, А. К. Охрана труда в сельском хозяйстве [Текст] : учебное пособие для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования . - 3-е изд.; стереотип. / А.К. Тургиев. - М. : Академия, 2022.

Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности [Электронный ресурс] : учебник / В. В. Румынина. – 10-е изд., стер. – Москва : Академия, 2022. – 224 с. - Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/reader/?id=81745>.

3.2.2. Электронные издания (электронные ресурсы)

1.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

2.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

3.Издательский центр «Академия» [Электронный ресурс] : сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ по логину и паролю.

4.Электронная библиотечная система Издательства «Перспектив Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>; (дата обращения: 04.08.2016). – Доступ с территории ИВМ.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Карнаух Н.Н. Охрана труда [Текст]: учебник для СПО/Карнаух Н.Н.. – М.: Юрайт, 2016 – ЭБС «Юрайт»

2. Конституция Российской Федерации, Эксмо, М., 2016

3. Гражданский кодекс РФ, Эксмо, М., 2016

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><u>Знания:</u> Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей</p> <p>Требования охраны окружающей среды при техническом обслуживании сельскохозяйственной техники</p> <p>Требования охраны труда в объеме, необходимом для выполнения трудовых обязанностей</p> <p>Правила и нормы охраны труда, требования пожарной и экологической безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета</p>
<p><u>Умения</u> Применять средства индивидуальной защиты в соответствии с инструкциями и требованиями охраны труда Пользоваться спецодеждой, применять средства индивидуальной защиты при проведении технического обслуживания сельскохозяйственной техники</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><u>Текущий контроль</u> Устный опрос, наблюдение активности участия в командной работе, принятие правильных решений при участии в тренинге, активность участия в тренингах и коллективных формах работы; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <u>Промежуточная аттестация</u> в форме зачета</p>

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Основы калькуляции и учета

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

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

3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 Основы калькуляции и учета»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.09 Основы калькуляции и учета является частью обязательного профессионального блока общепрофессиональный цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 04, ОК 05.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.02	Выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	Подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	З 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое	З 3.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных

инструкциями и регламентами		оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов		приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 4.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 5.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах

		и смежных сферах		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений

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	46
в т.ч. в форме практической подготовки	8
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	-
практические занятия	8
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Общая характеристика бухгалтерского учета		8/ 0		
Тема 1. Организация бухгалтерского учета	1. Виды учета в организации питания. Требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Раздел 2. Организация бухгалтерского учета в общественном питании		24/8		
Тема 2.	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Сущность плана -	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07

Ценообразование в общественном питании	меню, его назначение, виды, порядок составления. Расчет необходимого количества продуктов, сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.		КК 1, КК 2	У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 1: Калькуляция и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 2: Составление документов при инвентаризации товара	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в	1. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Источники поступления	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

кладовых предприятий общественного питания	продуктов и тары на предприятия питания. Правила оприходования товаров и тары материально – ответственными лицами, учет реализованных и отпущенных товаров.		КК 1, КК 2	Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Методика осуществления контроля за товарными запасами. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой. Понятие и виды товарных потерь, методика их списания.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие № 3: Составить требования в кладовую на основании заданий	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 5. Организационно-управленческие функции предприятия	1. Организация учета на производстве. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие №4: Составить требования в кладовую на основании заданий.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 6. Учет денежных средств,	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Формы безналичных расчетов между предприятиями	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

расчетных и кредитных операций	и организациями за товары и услуги.			Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Учет кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира. Учет денежных средств на расчетном счете, документальное оформление операций по расчетному счету.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 7. Учет труда и его оплаты	1. Порядок оплаты труда работников общественного питания. Гарантии и компенсации. Документальное оформление выплаты заработной платы. Расчет оплаты за дни предоставленного отпуска. Расчет пособия по временной нетрудоспособности. Удержания из заработной платы.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Самостоятельная работа обучающихся	2		
	1. Учет сырья и готовых изделий, их документальное оформление.	2		
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		46		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрено специальное помещение:

Кабинет социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: Учебник – М.: Академия, 2023.- 160 с.
2. Костюкова Е. И., Ельчанинова О. В. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер"): учеб. пособие; М.: КноРус, 2023. – 178 с.
3. Орешкина Н. А. Основы калькуляции и учета (в поварском деле и общественном питании). Практикум.: учеб. пособие; М.: КноРус, 2023. – 226 с.
4. Саполгина Л. А. Основы калькуляции и учета (для профессии "Повар-кондитер").: учеб. пособие; М.: КноРус, 2022. – 238 с.
5. Самулевич И.А. Основы калькуляции и учета в общественном питании.: учебник; Ростов-на-Дону: Феникс, 2020. – 302 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
3. Сайт Бухгалтерский учет. Налоги. Аудит. [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.audit-it.ru>
4. Сайт Бухгалтеру - Клерк. Ру [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.klerk.ru/buh/>.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учебное пособие для учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; 2017.- 176с.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под общ. ред. М.П. Могильного,. - М.: ДеЛи принт, 2017.- 544с.
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий / общ. ред. А.В.Павлова

М.: Издательство ООО «Профи», 2016.- 294с.

4. Программа реформирования бухгалтерского учёта в соответствии с международными стандартами финансовой отчётности. (Утв. Постановлением Правительства Р.Ф.от 06.03.2002 №283)
5. Положение по ведению бухгалтерского учёта и бухгалтерской отчётности в Российской Федерации (Утв. Приказом Минфина Р.Ф.от 29.07.2002 №34)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения (освоенные умения и знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
Уметь:	
Пользоваться нормативными документами	Выполнение и защита практической работы
Виды учета, требования, предъявляемые к учету	Опрос по индивидуальным заданиям
Оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве	Решение проблемных задач
Оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Опрос по индивидуальным заданиям
Составлять товарный отчет за день	Тестовые задания по изучаемой теме
Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами	Проверочные работы по изучаемой теме
Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки	Решение ситуационных задач
Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве	Проверка конспектов лекций
Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями	Выполнение и защита практической работы
Принимать оплату наличными деньгами	Тестовые задания по изучаемой теме
Принимать и оформлять безналичные платежи	Подготовка докладов по изучаемым темам
Составлять отчеты по платежам	
Знать:	
Виды учета, требования, предъявляемые к	Отчёты по самостоятельным работам

учету	
Задачи бухгалтерского учета	Выполнение и защита практической работы
Предмет и метод бухгалтерского учета	Опрос по индивидуальным заданиям
Элементы бухгалтерского учета	Решение проблемных задач
Принципы и формы организации бухгалтерского учета	
Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании	Тестовые задания по изучаемой теме
Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе	Анализ предложенных понятий по изучаемой теме
Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию	Проверочные работы по изучаемой теме
Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов	Решение ситуационных задач
Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера	Проверка конспектов лекций
Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства	Выполнение и защита практической работы
Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета	Тестовые задания по изучаемой теме
Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления	Подготовка докладов по изучаемым темам
Правила документального оформления движения материальных ценностей	Опрос по индивидуальным заданиям
Источники поступления продуктов и тары	Опрос по индивидуальным заданиям
Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров	Отчёты по самостоятельным работам
Методику осуществления контроля за товарными запасами	Выполнение и защита практической работы
Понятие и виды товарных потерь, методику их списания	Опрос по индивидуальным заданиям
Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов	Решение проблемных задач
Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц	Опрос по индивидуальным заданиям
Порядок оформления и учета доверенностей	Тестовые задания по изучаемой теме
Ассортимент меню и цены на готовую	Анализ предложенных понятий по

продукцию на день принятия платежей	изучаемой теме
Правила торговли	Проверочные работы по изучаемой теме
Виды оплаты по платежам	Решение ситуационных задач
Виды и правила осуществления кассовых операций	Проверка конспектов лекций
Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты	Выполнение и защита практической работы
Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями	Тестовые задания по изучаемой теме

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	31
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	33

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.10 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.10 Информационные технологии в профессиональной деятельности являются обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 09, ПК 1.3, ПК 1.4, ПК 2.2, ПК 2.3, ПК 2.4, ПК 2.5, ПК 2.6, ПК 2.7, ПК 2.8, ПК 3.2, ПК 3.3, ПК 3.4, ПК 3.5, ПК 3.6, ПК 4.2, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4, ПК 5.5, ПК 6.2.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы		
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
ОК 02			Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 02.02	определять необходимые	Зо 02.02	приемы структурирования

		источники информации		информации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 09	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации

	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ПК 1.3			3 1.3.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
ПК 1.4			3 1.4.01	рецептуры, метода обработки сырья, приготовления полуфабрикатов
			3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.2			3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
			3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.3			3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в

				том числе региональных
			3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.4			3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
			3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.5			3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
			3 2.5.02	нормы расхода, способы

				сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.6			3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
			3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.7			3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
			3 2.7.02	нормы расхода, способы

				сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 2.8			3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
			3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.2			3 3.2.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			3 3.2.02	нормы расхода, способы

				сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.3			3 3.3.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.4			3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
			3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения

				потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.5			3 3.5.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 3.6			3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
ПК 4.2			3 4.2.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
			3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 4.3			3 4.3.01	ассортимент, требования к

				качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
			3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 4.4			3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
			3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 4.5			3 4.5.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам

				хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
			3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
ПК 5.1			3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
ПК 5.2			3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
ПК 5.3			3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
			3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов,

				приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, в том числе региональных;
ПК 5.4			3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
			3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5			3 5.5.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.2	У 6.2 .03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных		

		материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями		
--	--	--	--	--

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	48
в т.ч. в форме практической подготовки	40
в т. ч.:	
теоретическое обучение	6
лабораторные работы	-
практические занятия	40
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	-
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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Информационные технологии		6		
Тема 1.1.	<p>Содержание</p> <p>Информационные технологии. Связь информационных технологий с информационными системами. Инструментарий информационной технологии. Методологии использования информационных технологий. Информационная безопасность</p>	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.05 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.4.02 З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.02 З 2.4.01

			ПК 5.4	3 2.4.02
			ПК 5.5	3 2.5.01
			ПК 6.2	3 2.5.02
				3 2.6.01
				3 2.6.02
				3 2.7.01
				3 2.7.02
				3 2.8.01
				3 2.8.02
				3 3.2.01
				3 3.2.02
				3 3.3.01
				3 3.3.02
				3 3.4.01
				3 3.4.02
				3 3.5.01
				3 3.6.01
				3 4.2.01
				3 4.2.02
				3 4.3.01
				3 4.3.02
				3 4.4.01
				3 4.4.02
				3 4.5.01
				3 4.5.02
				3 5.1.01
				3 5.2.03
				3 5.3.01
				3 5.3.02
				3 5.4.01
				3 5.4.04
				3 5.5.01
				3 5.5.04

Тема 1.2.	Содержание	4	ОК 01	Уо 01.02
	Автоматизация деятельности специалиста. Классификация информационных технологий	2	ОК 02	Уо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 1.3	Уо 01.04
	Практическое занятие 1 «Измерение информации»	2	ПК 1.4	Уо 01.05
			ПК 2.2	Зо 01.02
			ПК 2.3	Зо 01.03
			ПК 2.4	Зо 01.05
			ПК 2.5	Уо 02.02
			ПК 2.6	Уо 02.03
			ПК 2.7	Уо 02.04
			ПК 2.8	Уо 02.05
			ПК 3.2	Зо 02.02
			ПК 3.3	Зо 02.03
			ПК 3.4	Зо 02.05
			ПК 3.5	3 1.3.01
			ПК 3.6	3 1.4.01
			ПК 4.2	3 1.4.02
			ПК 4.3	3 2.2.01
			ПК 4.4	3 2.2.02
			ПК 4.5	3 2.3.01
			ПК 5.1	3 2.3.02
			ПК 5.2	3 2.4.01
			ПК 5.3	3 2.4.02
			ПК 5.4	3 2.5.01
			ПК 5.5	3 2.5.02
			ПК 6.2	3 2.6.01
				3 2.6.02
				3 2.7.01
				3 2.7.02
				3 2.8.01
				3 2.8.02
				3 3.2.01
				3 3.2.02

				3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Раздел 2. Коммуникационные технологии		8		
Тема 2.1.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7	Уо 01.02
	Компьютерная сеть. Классификация сетей. Применение компьютерных сетей.	2		Уо 01.03
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 01.04
	Организация поиска в Интернете. Основы проектирования web страниц.	2		Уо 01.05
				3о 01.02 3о 01.03 3о 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04

			ПК 2.8	Уо 02.05
			ПК 3.2	3о 02.02
			ПК 3.3	3о 02.03
			ПК 3.4	3о 02.05
			ПК 3.5	3 1.3.01
			ПК 3.6	3 1.4.01
			ПК 4.2	3 1.4.02
			ПК 4.3	3 2.2.01
			ПК 4.4	3 2.2.02
			ПК 4.5	3 2.3.01
			ПК 5.1	3 2.3.02
			ПК 5.2	3 2.4.01
			ПК 5.3	3 2.4.02
			ПК 5.4	3 2.5.01
			ПК 5.5	3 2.5.02
			ПК 6.2	3 2.6.01
				3 2.6.02
				3 2.7.01
				3 2.7.02
				3 2.8.01
				3 2.8.02
				3 3.2.01
				3 3.2.02
				3 3.3.01
				3 3.3.02
				3 3.4.01
				3 3.4.02
				3 3.5.01
				3 3.6.01
				3 4.2.01
				3 4.2.02
				3 4.3.01
				3 4.3.02

				3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 2.2.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ОК 09 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5	Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.05 Уо 09.01 Зо 09.01 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Поиск информации в Интернет.	2		
	Телеконференции, форумы и другие возможности интернет в профессиональной деятельности	2		

			ПК 5.1	3 2.3.01
			ПК 5.2	3 2.3.02
			ПК 5.3	3 2.4.01
			ПК 5.4	3 2.4.02
			ПК 5.5	3 2.5.01
			ПК 6.2	3 2.5.02
				3 2.6.01
				3 2.6.02
				3 2.7.01
				3 2.7.02
				3 2.8.01
				3 2.8.02
				3 3.2.01
				3 3.2.02
				3 3.3.01
				3 3.3.02
				3 3.4.01
				3 3.4.02
				3 3.5.01
				3 3.6.01
				3 4.2.01
				3 4.2.02
				3 4.3.01
				3 4.3.02
				3 4.4.01
				3 4.4.02
				3 4.5.01
				3 4.5.02
				3 5.1.01
				3 5.2.03
				3 5.3.01
				3 5.3.02
				3 5.4.01

				3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Раздел 3. Системное программное обеспечение		2		
Тема 3.1.	Содержание	2	ОК 01	Уо 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 09	Уо 01.03
	Общее представление о Windows. Пользовательский интерфейс. Объекты Windows. Эволюция ОС Windows	2	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	Уо 01.04 Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 09.01 Зо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.02 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01

				3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Раздел 4. Технология обработки и преобразования информации		30		
Тема 4.1.	Содержание	4	ОК 01	Уо 01.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 02 ОК 09	Уо 01.03 Уо 01.04
	Создание документов с помощью мастера шаблона. Работа со структурой документа. Создание деловых документов в MS Word	2	ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6	Уо 01.05 Зо 01.02 Зо 01.03 Зо 01.05 Уо 02.02 Уо 02.03

			ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4 ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	Уо 02.04 Уо 02.05 Зо 02.02 Зо 02.03 Зо 02.05 Уо 09.01 Зо 09.01 Уо 09.02 Зо 09.02 З 1.3.01 З 1.4.01 З 1.4.02 З 2.2.01 З 2.2.02 З 2.3.01 З 2.3.02 З 2.4.01 З 2.4.02 З 2.5.01 З 2.5.02 З 2.6.01 З 2.6.02 З 2.7.01 З 2.7.02 З 2.8.01 З 2.8.02 З 3.2.01 З 3.2.02 З 3.3.01 З 3.3.02 З 3.4.01 З 3.4.02 З 3.5.01
--	--	--	--	--

				3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.2.	Содержание	2	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5 ПК 2.6 ПК 2.7 ПК 2.8 ПК 3.2 ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4	У 6.2 .03 3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.7.01 3 2.7.02
	В том числе практических занятий и лабораторных	2		
	Основы работы в электронных таблицах MS Excel. Автоматические вычисления. Функции в Excel.	2		

			ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	3 2.8.01 3 2.8.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.3.	Содержание	4	ОК 01 ОК 02 ПК 1.3 ПК 1.4 ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4 ПК 2.5	3 1.3.01 3 1.4.01 3 1.4.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02
	Назначение, возможности, области применения, особенности использования в профессиональной деятельности программы Power Point	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных	2		
	Создание мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций.	2		

			ПК 2.6	3 2.4.01
			ПК 2.7	3 2.4.02
			ПК 2.8	3 2.5.01
			ПК 3.2	3 2.5.02
			ПК 3.3	3 2.6.01
			ПК 3.4	3 2.6.02
			ПК 3.5	3 2.7.01
			ПК 3.6	3 2.7.02
			ПК 4.2	3 2.8.01
			ПК 4.3	3 2.8.02
			ПК 4.4	3 3.2.01
			ПК 4.5	3 3.2.02
			ПК 5.1	3 3.3.01
			ПК 5.2	3 3.3.02
			ПК 5.3	3 3.4.01
			ПК 5.4	3 3.4.02
			ПК 5.5	3 3.5.01
			ПК 6.2	3 3.6.01
				3 4.2.01
				3 4.2.02
				3 4.3.01
				3 4.3.02
				3 4.4.01
				3 4.4.02
				3 4.5.01
				3 4.5.02
				3 5.1.01
				3 5.2.03
				3 5.3.01
				3 5.3.02
				3 5.4.01
				3 5.4.04
				3 5.5.01

				3 5.5.04
Тема 4.4.	Содержание	4	ОК 01	У 6.2 .03
	В том числе практических занятий и лабораторных	4	ОК 02	3 1.3.01
	Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц в СУБД MS ACCESS.	2	ПК 1.3	3 1.4.01
	Технологии обработки информации в электронных таблицах	2	ПК 1.4	3 1.4.02
			ПК 2.2	3 2.2.01
			ПК 2.3	3 2.2.02
			ПК 2.4	3 2.3.01
			ПК 2.5	3 2.3.02
			ПК 2.6	3 2.4.01
			ПК 2.7	3 2.4.02
			ПК 2.8	3 2.5.01
			ПК 3.2	3 2.5.02
			ПК 3.3	3 2.6.01
			ПК 3.4	3 2.6.02
			ПК 3.5	3 2.7.01
			ПК 3.6	3 2.7.02
			ПК 4.2	3 2.8.01
			ПК 4.3	3 2.8.02
			ПК 4.4	3 3.2.01
			ПК 4.5	3 3.2.02
			ПК 5.1	3 3.3.01
			ПК 5.2	3 3.3.02
			ПК 5.3	3 3.4.01
			ПК 5.4	3 3.4.02
			ПК 5.5	3 3.5.01
			ПК 6.2	3 3.6.01
				3 4.2.01
				3 4.2.02
				3 4.3.01
				3 4.3.02
				3 4.4.01
				3 4.4.02

				3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Тема 4.5.	Содержание	18	ОК 01	У 6.2 .03
	В том числе практических занятий и лабораторных	18	ОК 02	3 1.3.01
	Информационная безопасность Основы защиты компьютерной информации	2	ПК 1.3 ПК 1.4	3 1.4.01 3 1.4.02
	Редактирование рисунка средствами прикладной программы Paint Редактирование товарного знака фирмы, эмблемы учебного заведения	2	ПК 2.2 ПК 2.3 ПК 2.4	3 2.2.01 3 2.2.02
	Работа с графическим редактором Photoshop	2	ПК 2.5	3 2.3.01
	Обработка видео, создание небольшого ролика	2	ПК 2.6 ПК 2.7	3 2.3.02 3 2.4.01
	Интернет, работа с поисковиками HTML, создание веб-страниц	2	ПК 2.8 ПК 3.2	3 2.4.02 3 2.5.01
	Создание аккаунтов в соц. сетях Регистрация на портале hh.ru Регистрация на портале Гос услуги Регистрация на портале ДЭ	2	ПК 3.3 ПК 3.4 ПК 3.5 ПК 3.6	3 2.5.02 3 2.6.01 3 2.6.02
	Знакомство с программой 1с: общепит	2	ПК 4.2	3 2.7.01
	1с: «Общепит», создание технологической карты	2	ПК 4.3 ПК 4.4	3 2.7.02 3 2.8.01
	1с: «Общепит», создание акта реализации	2	ПК 4.5 ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 6.2	3 2.8.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01

				3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.6.01 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.5.01 3 4.5.02 3 5.1.01 3 5.2.03 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.04
Дифференцированный зачет		2		
Всего:		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Информатики», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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. Прохорский Г.В. Информатика: учебное пособие / Г.В. Прохорский. – Москва: КНОРУС, 2022. – 224 с. – (Среднее профессиональное образование);

2. Прохорский Г.В. Информатика. Практикум: учебное пособие / Г.В. Прохорский. – Москва: КНОРУС, 2021. – 264 с. – (Среднее профессиональное образование).

3.2.2. Основные электронные издания

1. Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов. - URL: <http://school-collection.edu.ru/>. - Текст: электронный.

2. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам». - URL: <http://window.edu.ru/>. - Текст: электронный.

3. Научная электронная библиотека (НЭБ). - URL: [http://www.elibrary.ru.](http://www.elibrary.ru/) - Текст: электронный.

4. Российская электронная школа (РЭШ). – URL: <https://resh.edu.ru/>

5. Федеральный портал «Российское образование». - URL: <http://www.edu.ru/> - Текст: электронный.

6. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. - URL: <http://fcior.edu.ru/> - Текст: электронный.

7. Электронно-библиотечная система «ЛАНЬ». – URL: <https://e.lanbook.com/>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Информационные технологии в 2 т. Том 1: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

2. Информационные технологии в 2 т. Том 2: учебник для среднего профессионального образования / В. В. Трофимов, О. П. Ильина, В. И. КИЯЕВ, Е. В. Трофимова ; под редакцией В. В. Трофимова. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 390 с. — (Профессиональное образование)

3. Филимонова Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности. - Москва: КНОРУС, 2021. - 482 с.

4. Япарова Ю.А. Информационные технологии. Практикум с примерами решения задач: учебно-практическое пособие. - Москва: КНОРУС, 2022. - 228 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>- владение представлениями о роли информации и связанных с ней процессов в природе, технике и обществе; понятиями "информация", "информационный процесс", "система", "компоненты системы", "системный эффект", "информационная система", "система управления"; владение методами поиска информации в сети Интернет; умение критически оценивать информацию, полученную из сети Интернет; умение характеризовать большие данные, приводить примеры источников их получения и направления использования;</p> <p>- понимание основных принципов устройства и функционирования современных стационарных и мобильных компьютеров; тенденций развития компьютерных технологий; владение навыками работы с операционными системами и основными видами программного обеспечения для решения учебных задач по выбранной специализации;</p> <p>- наличие представлений о компьютерных сетях и их роли в современном мире; об общих принципах разработки и функционирования интернет-приложений;</p> <p>- понимание угроз информационной безопасности, использование методов и средств противодействия этим угрозам, соблюдение мер безопасности, предотвращающих незаконное распространение персональных данных; соблюдение требований техники безопасности и гигиены при работе с компьютерами и другими компонентами</p>	<p>«Отлично» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, умения сформированы, все предусмотренные программой учебные задания выполнены.</p> <p>«Хорошо» - содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые умения сформированы не достаточно, все предусмотренные программой учебные задания выполнены, некоторые задания выполнены с ошибками.</p> <p>«Удовлетворительно» - содержание курса освоено с\частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые умения работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство учебных заданий выполнено, некоторые задания содержат ошибки.</p> <p>«Неудовлетворительно» - содержание курса не освоено, необходимые умения не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки.</p>	<p>Письменный опрос, устный опрос, решение поставленных задач на практическом занятии, проверочные работы, дифференцированный зачет.</p>

<p>цифрового окружения; понимание правовых основ использования компьютерных программ, баз данных и работы в сети Интернет;</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимание основных принципов дискретизации различных видов информации; умение определять информационный объем текстовых, графических и звуковых данных при заданных параметрах дискретизации; - умение строить неравномерные коды, допускающие однозначное декодирование сообщений (префиксные коды); использовать простейшие коды, которые позволяют обнаруживать и исправлять ошибки при передаче данных; - владение теоретическим аппаратом, позволяющим осуществлять представление заданного натурального числа в различных системах счисления; выполнять преобразования логических выражений, используя законы алгебры логики; определять кратчайший путь во взвешенном графе и количество путей между вершинами ориентированного ациклического графа; - умение читать и понимать программы, реализующие несложные алгоритмы обработки числовых и текстовых данных (в том числе массивов и символьных строк) на выбранном для изучения универсальном языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#); анализировать алгоритмы с использованием таблиц трассировки; определять без использования компьютера результаты выполнения несложных программ, включающих циклы, ветвления и подпрограммы, при заданных исходных данных; модифицировать готовые программы для решения новых задач, использовать их в своих программах в качестве подпрограмм (процедур, 		
--	--	--

<p>функций);</p> <ul style="list-style-type: none"> - умение реализовать этапы решения задач на компьютере; умение реализовывать на выбранном для изучения языке программирования высокого уровня (Паскаль, Python, Java, C++, C#) типовые алгоритмы обработки чисел, числовых последовательностей и массивов: представление числа в виде набора простых сомножителей; нахождение максимальной (минимальной) цифры натурального числа, записанного в системе счисления с основанием, не превышающим 10; вычисление обобщенных характеристик элементов массива или числовой последовательности (суммы, произведения среднего арифметического, минимального и максимального элементов, количества элементов, удовлетворяющих заданному условию); сортировку элементов массива; - умение создавать структурированные текстовые документы и демонстрационные материалы с использованием возможностей современных программных средств и облачных сервисов; умение использовать табличные (реляционные) базы данных, в частности, составлять запросы в базах данных (в том числе вычисляемые запросы), выполнять сортировку и поиск записей в базе данных; наполнять разработанную базу данных; умение использовать электронные таблицы для анализа, представления и обработки данных (включая вычисление суммы, среднего арифметического, наибольшего и наименьшего значений, решение уравнений); - умение использовать компьютерно-математические модели для анализа объектов и процессов: формулировать цель моделирования, выполнять анализ результатов, полученных в ходе моделирования; оценивать адекватность модели 		
--	--	--

<p>моделируемому объекту или процессу; представлять результаты моделирования в наглядном виде;</p> <p>- умение организовывать личное информационное пространство с использованием различных средств цифровых технологий; понимание возможностей цифровых сервисов государственных услуг, цифровых образовательных сервисов; понимание возможностей и ограничений технологий искусственного интеллекта в различных областях; наличие представлений об использовании информационных технологий в различных профессиональных сферах.</p>		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 Основы предпринимательской деятельности

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

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

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОСНОВЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСКОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «Основы предпринимательской деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10, ОК 11, ПК 1.1, ПК 4.5

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 01.	<p>Уо1.1 распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Уо1.2 анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части;</p> <p>Уо1.3 определять этапы решения задачи;</p> <p>Уо1.4 выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</p> <p>Уо1.5 составлять план действия;</p> <p>Уо1.6 определять необходимые ресурсы;</p> <p>Уо1.7 владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Уо1.8 реализовывать составленный план;</p> <p>Уо1.9 оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)</p>	<p>Зо1.1 актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</p> <p>Зо1.2 основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</p> <p>Зо1.3 алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</p> <p>Зо1.4 методы работы в профессиональной и смежных сферах;</p> <p>Зо1.5 структуру плана для решения задач;</p> <p>Зо1.6 порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02.	<p>Уо2.1 определять задачи для поиска информации;</p> <p>Уо2.2 определять необходимые источники информации;</p> <p>Уо2.3 планировать процесс поиска;</p> <p>Уо2.4 структурировать получаемую информацию;</p>	<p>Зо2.1 номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</p> <p>Зо2.2 приёмы структурирования информации;</p> <p>Зо2.3 формат оформления результатов поиска информации</p>

	<p>Уо2.5 выделять наиболее значимое в перечне информации;</p> <p>Уо2.6 оценивать практическую значимость результатов поиска;</p> <p>Уо2.7 оформлять результаты поиска</p>	
ОК 03	<p>Уо3.1 определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</p> <p>Уо3.2 применять современную научную профессиональную терминологию;</p> <p>Уо3.3 определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p>	<p>Зо3.1 содержание актуальной нормативно-правовой документации;</p> <p>Зо3.2 современная научная и профессиональная терминология;</p> <p>Зо3.3 возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04.	<p>Уо4.1 организовывать работу коллектива и команды;</p> <p>Уо4.2 взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Зо4.1 психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;</p> <p>Зо4.2 основы проектной деятельности</p>
ОК 05.	<p>Уо5.1 грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе</p>	<p>Зо5.1 особенности социального и культурного контекста;</p> <p>Зо5.2 правила оформления документов и построения устных сообщений</p>
ОК 09.	<p>Уо9.1 применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</p> <p>Уо9.2 использовать современное программное обеспечение</p>	<p>Зо9.1 современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности</p>
ОК 10.	<p>Уо10.1 понимать общий смысл чётко произнесённых высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>Уо10.2 участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>Уо10.3 строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>Уо10.4 кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>Уо10.5 писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>Зо10.1 правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</p> <p>Зо10.2 основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>Зо10.3 лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>Зо10.4 особенности произношения;</p> <p>Зо10.5 правила чтения текстов профессиональной направленности</p>

<p>ОК 11.</p>	<p>Уо11.1 выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо11.2 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; Уо11.3 оформлять бизнес-план; Уо11.4 рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо11.5 определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо11.6 презентовать бизнес-идею; Уо11.7 определять источники финансирования</p>	<p>Зо11.1 основы предпринимательской деятельности; Зо11.2 основы финансовой грамотности; Зо11.3 правила разработки бизнес-планов; Зо11.4 порядок выстраивания презентации; Зо11.5 кредитные банковские продукты</p>
<p>ПК 1.1.</p>	<p>У 1.1.01 принимать произвольные первичные бухгалтерские документы, рассматриваемые как письменное доказательство совершения хозяйственной операции или получение разрешения на ее проведение; У 1.1.02 принимать первичные бухгалтерские документы на бумажном носителе и (или) в виде электронного документа, подписанного электронной подписью; У 1.1.03. проверять наличие в произвольных первичных бухгалтерских документах обязательных реквизитов У 1.1.04 проводить формальную проверку документов, проверку по существу, арифметическую проверку; У 1.1.05 проводить группировку первичных бухгалтерских документов по ряду признаков; У 1.1.06 проводить таксировку и контировку первичных бухгалтерских документов; организовывать документооборот; У 1.1.07 разбираться в номенклатуре дел; У 1.1.08 заносить данные по сгруппированным документам в регистры бухгалтерского учета; У 1.1.09 передавать первичные</p>	<p>З 1.1.01 общие требования к бухгалтерскому учету в части документирования всех хозяйственных действий и операций; З 1.1.02 понятие первичной бухгалтерской документации З 1.1.03 определение первичных бухгалтерских документов; З 1.1.04 формы первичных бухгалтерских документов, содержащих обязательные реквизиты первичного учетного документа; З1.1.05 порядок проведения проверки первичных бухгалтерских документов, формальной проверки документов, проверки по существу, арифметической проверки З1.1.06 принципы и признаки группировки первичных бухгалтерских документов З1.1.07 порядок проведения таксировки и контировки первичных бухгалтерских документов; З1.1.08 порядок составления регистров бухгалтерского учета; З1.1.09 правила и сроки хранения первичной бухгалтерской документации;</p>

	бухгалтерские документы в текущий бухгалтерский архив; У 1.1.10 передавать первичные бухгалтерские документы в постоянный архив по истечении установленного срока хранения; У 1.1.11 исправлять ошибки в первичных бухгалтерских документах;	
ПК 4.5.	У 4.5.01 составлять прогнозные сметы и бюджеты, платежные календари, кассовые планы, обеспечивать составление финансовой части бизнес-планов, расчетов по привлечению кредитов и займов, проспектов эмиссий ценных бумаг экономического субъекта; У 4.5.02 выработать сбалансированные решения по корректировке стратегии и тактики в области финансовой политики экономического субъекта, вносить соответствующие изменения в финансовые планы (сметы, бюджеты, бизнес-планы);	З 4.5.01 принципы и методы общей оценки деловой активности организации, технологию расчета и анализа финансового цикла.

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	46
в т.ч. в форме практической подготовки	14
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	14
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация	2

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, академических часов / в том числе в форме практической подготовки, академических часов	Код ПК, ОК	Код Н/У/З
1	2	3	4	5
Раздел 1. Предпринимательство и его окружающая среда		60		
Тема 1.1. Сущность и виды предпринимательства	Содержание	2	ОК01;ОК03; ОК 09. ОК 10. ОК 11 ПК 4.5.	Уо 01.03.3 01.01 Уо 02.013о 02.02 Уо 03.013о 03.03 Уо 09.01 Уо 09.02 3о 09.01 3о 09.02 Уо 10.01 3о 10.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 У 4.5.01 У 4.5.02 3 4.5.01
	1.Предпринимательская деятельность: сущность, виды.	2		
Тема 1.2. Рынок как сфера предпринимательства	Содержание	2		
	1.Служба занятости, биржа труда. Виды рынков. Свободные экономические зоны	2		
Тема 1.3. Предпринимательская корпорация и выбор ее типа	Содержание	2/2		
	1.Организационно-правовыми формами предпринимательства: единоличное владение партнерство, корпорация.	2		
	Практическая работа	4		
	1. Определение характерных особенностей организационно-правовых форм предприятий. и недостатки.	2		
	Самостоятельная работа	2		
	1. Организационная форма крупного предпринимательства. Базовые формы организации крупного бизнеса, их основные достоинства	2		

Раздел 2. Бизнес-планирование методика разработки и моделирование деятельности		28/12		
Тема 2.1. Бизнес-план и его место в системе планирования компании	Содержание	2/2		
	1.Необходимость, сущность и особенности разработки бизнес-плана для внутреннего пользования и для внешнего представления. Выбор сферы деятельности, товаров, услуг.	2		
	Практическое занятие 2. Создание нового предприятия	2		
Тема 2.2. Специфика разработки разделов бизнес-плана «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка»	Содержание учебного материала	2/4		
	1.функциональное назначение продукта; • примеры использования продукта; соответствие продукта принятым стандартам; технологичность, универсальность продукта; стадия разработанности продукта в текущее время; • требования к контролю качества продукта; • требования к подготовленности пользователей (потребителей); условия хранения и транспортировки продукта; возможности дальнейшего развития (доработки) продукта.	2		
	Практическое занятие	2		
	3.Разработка разделов бизнес-плана: «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка»	2		
	Самостоятельная работа	2		
	2.Раздел бизнес-плана. «Описание продукции», «Исследование и анализ рынка»	2		
			ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01.- ОК 09. ОК 11.	У 1.1.04 31.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 3 4.5.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Зо 11.01

Тема 2.3. Специфика разработки раздела бизнес-плана «План маркетинга»	1. Разработка раздела бизнес-плана «План маркетинга». Понятие «маркетинговые коммуникации», виды маркетинговых коммуникаций. В том числе практических работ и самостоятельных работ	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01.- ОК 04., ОК 09. - ОК 11	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 09.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Зо 11.01
	Практическое занятие			
	4. Разработка рекламной компании предприятия			
Тема 2.4. Специфика разработки раздела бизнес-плана «Организационный план»	Организационный план: конкретные мероприятия, которые позволяют достигнуть намеченных целей. поэтапный характер действий, а также основные составляющие делового успеха новой компании, В том числе практических работ и самостоятельных работ	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 02.- ОК 05., ОК 09., ОК 11	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 05.01 Уо 09.01 Уо 11.01 Уо 11.02 Зо 11.01
	Самостоятельная работа			
	3. Разработка раздела бизнес - плана «Организационный план». Выбор организационной структуры управления.			
Тема 2.5. Типы структур организации	Типы структуры: линейная, функциональная, линейно-функциональная, матричная, бригадная, дивизионная	2		

Тема 2.6. Специфика разработки разделов бизнес-плана «Производственный план»	Ассортимент выпускаемой продукции, оценка реальность возврата ссуды, конкурентоспособность бизнеса и общее состояние фирмы, расчет производственной мощности и уровня ее использования; расчет трудоемкости производственной программы; расчет необходимого количества оборудования и времени работы оборудования; расчет основных производственных рабочих и их заработной платы	2		
Тема 2.7 Ресурсы предприятия.	Ресурсы предприятия и их значение для предприятия. Трудовые ресурсы. Категория работников.	2		
Тема 2.8 Оплата труда работников	Формы оплаты труда. Расчет заработной платы и стимулирующих выплат. Больничный лист. Отпускное пособие. Отчисления в ПФ РФ. ФОМС РФ., ФССРФ. В том числе практических и самостоятельных работ	2	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 01. ОК 03 ОК 09. ОК 11,	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 01.01 Уо 01.02 Зо 01.01 Зо 01.02 Уо 02.01 Уо 02.02 Зо 02.01 Уо 03.01 Уо 09.01
	Практическое занятие			
	5. Расчет оплаты труда работников	2		
Тема 2.9 Себестоимость продукции	Основные элементы себестоимости продукции. Порядок расчета себестоимости продукции В том числе практических и самостоятельных работ	2		
	Практическое занятие			
	6. Расчет себестоимости продукции	2		

Тема 2.10 Цена и ценообразование	Понятие цены и ценообразования. Стратегия ценообразования. Порядок расчета цены на продукцию. Порядок разработки разделов бизнес-плана. «Организационный план», «Производственный план»	4		
Тема 2.11. Специфика разработки раздела бизнес-плана «Финансовый план»	Потенциал проекта, прибыль, рентабельность, срок окупаемости. Виды прибыли В том числе практических и самостоятельных работ	2		
	Практическое занятие			
	7.Расчет прибыли от реализации продукцию	2		
Тема 2.12. Специфика разработки раздела бизнес-плана «Анализ рисков»	Налоговое регулирование предпринимательской деятельности. Общая система налогообложения. Специальные режимы налогообложения	2		
Раздел 3. Роль государства в развитии предпринимательской деятельности		6	ПК 1.1. ПК 4.5. ОК 03, ОК 04, ОК 09,. ОК 11.	У 1.1.04 З 1.1.05 У 4.5.01 У 4.5.02 З 4.5.01 Уо 03.01 Уо 04.01 Уо 09.01
Тема 3.1. Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства	Поддержка субъектов малого и среднего предпринимательства и организаций, мероприятия.	2		
Тема 3.2. Предпринимательская тайна	Сущность предпринимательской тайны. Основные элементы механизма защиты предпринимательской тайны.	4		
Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет		2		
Всего:		46		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения: кабинет «Кабинет основ предпринимательской деятельности», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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. Чеберко, Е. Ф. Основы предпринимательской деятельности. История предпринимательства : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Е. Ф. Чеберко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 420 с.
2. Кабанов, В. Н. Организация предпринимательской деятельности [Электронный ресурс] : учебник / В. Н. Кабанов. - Электрон. текстовые дан. - Москва : Русайнс, 2021. - 301 on-line.
3. Арустамов, Э. А. Основы бизнеса [Электронный ресурс]: учебник / Э. А. Арустамов. - Москва: Дашков и К°, 2019. - on-line. - ISBN 978-5-
4. Растова, Ю. И. Экономика организации (предприятия) [Электронный ресурс]: учебное пособие / Ю. И. Растова, С. А. Фирсова. - Москва: КноРус, 2019. - on-line

3.2.2. Основные электронные издания

1. ЭБС «Book.ru», <https://www.book.ru>
2. ЭБС «ЮРАЙТ»<https://www.biblio-online.ru>
3. ЭБС «Академия», <https://www.academia-moscow.ru>
4. Издательство «Лань», <https://e.lanbook.com>
5. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн»,<https://www.biblioclub.ru>

3.2.3. Дополнительные источники

1. "Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 30.11.1994 N 51-ФЗ (ред. от 25.02.2022)
2. "Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая)" от 31.07.1998 N 146-ФЗ (ред. от 01.05.2022)
3. "Трудовой кодекс Российской Федерации" от 30.12.2001 N 197-ФЗ (ред. от 25.02.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.03.2022)
4. "Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях" от 30.12.2001 N 195-ФЗ (ред. от 16.04.2022) (с изм. и доп., вступ. в силу с 27.04.2022)
5. Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ (ред. от 02.07.2021) "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 01.01.2022)
6. Методические пособия и рекомендации для выполнения практических занятий и самостоятельных работ

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - базовые определения, функции и задачи предпринимательства; - сущность предпринимательской среды РФ; - историю развития предпринимательства в России; - роль государства в развитии предпринимательской деятельности; - различные способы создания предпринимательской организации; - этапы организации собственного предприятия; - механизм осуществления предпринимательской деятельности; - этические нормы предпринимательской деятельности 	<p>Демонстрация знаний функций и задач предпринимательства</p> <p>Демонстрация знаний социально-экономической сущности предпринимательства</p> <p>Демонстрация знаний истории развития предпринимательства в России.</p> <p>Знание роли государства в развитии предпринимательства; преимущества и критерии субъекта малого предпринимательства в РФ.</p> <p>Особенности различных способов начала осуществления предпринимательской деятельности</p> <p>Демонстрация знаний основных этапов создания собственного дела</p> <p>Демонстрация знаний процедур создания нового предприятия</p> <p>Деловые качества предпринимателя: культура поведения при заключении договоров и т.д.</p>	<p>Опрос (индивидуальный, фронтальный), письменная проверка, тестирование, работа на интерактивных занятиях</p> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>—экзамен</p>
<ul style="list-style-type: none"> - моделировать и корректировать предпринимательскую деятельность субъектов малого и среднего бизнеса; - разрабатывать бизнес-план предприятия, - оценивать конъюнктуру рынка; - определять эффективность бизнеса; - делать выводы о хозяйственной деятельности данного субъекта; 	<p>Порядок определения стратегии бизнеса</p> <p>Порядок разработки бизнес-плана</p> <p>Проведение анализа рынка. Основы маркетинга.</p> <p>Определение прибыли. Рентабельности бизнеса.</p> <p>Анализировать результаты бизнеса, определение рисков и их устранение.</p>	<p>Наблюдение за ходом выполнения, оценка выполнения и защиты практических работ</p> <p>-тестирование;</p> <p>-работа на интерактивных занятиях.</p> <p>Промежуточная аттестация: —экзамен</p>

Приложение 3.12
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Обслуживание посетителей

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	27
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	34
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	36

1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.12 Обслуживание посетителей

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.12 «Обслуживание посетителей» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09, ОК 10, ОК 11. ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
		весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

				варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления,

				варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления,	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения

		творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика

<p>ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>У 3.1.01</p>	<p>рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов</p>	<p>3 3.1.01</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p>
			<p>3 3.1.02</p>	<p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
<p>ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента</p>	<p>У 3.2.01</p>	<p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p>	<p>3 3.2.01</p>	<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>
	<p>У 3.2.02</p>	<p>выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;</p>	<p>3 3.2.02</p>	<p>нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p>
	<p>У 3.2.03</p>	<p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p>	<p>3 3.2.03</p>	<p>правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.</p>

ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	З 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	З 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать		правила и способы

		(комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении; правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности		

		готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том

				числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;
	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать),	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола,

		эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;		презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за

				ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
3 5.2.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок,	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов,

		отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба		формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
	У 5.3.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.3.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять,	3 5.5.02	методы подготовки

		комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента		сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
			3 5.5.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства продуктов питания из мясного сырья.	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород

операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.		вручную и с использованием устройств для механической обвалки		сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на

		на специальном технологическом оборудовании		автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном

				и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием

				цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.02	современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники		

		финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии
			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом	Зо 07.04	принципы бережливого производства

ситуациях		знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
			Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать	Уо 11.01	выявлять достоинства и	Зо 11.02	основы финансовой

знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.		недостатки коммерческой идеи		грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	48
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	18
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
2	3	4	5	6
Раздел 1. Общая характеристика процессов обслуживания				
Тема 1.1. Реклама и потребительский спрос	Содержание	4		
	Способы изучения потребительского спроса.	2	ОК 01-07, 09, 10 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	
	Виды рекламы. Способы составления рекламы.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 1 Распределение столовой посуды, приборов, белья, подносов. Правила их переноса.	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02

	Практическое занятие 2 Отработка приемов подготовки посуды, приборов, белья, подносов. Правила их переноски.	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
Тема 1.2 Формы обслуживания потребителей в общественном питании	Содержание	2		
	Классификация форм обслуживания потребителей на предприятиях общественного питания	2	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	ОК 01-07, 09, 10	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02
	Практическое занятие 3 Составления меню по сайтам предприятий питания.	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	Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02

				3o07.02 3o09.02
Тема 1.3 Основы составления меню	Содержание	14	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Основные принципы составления меню	2		
	Последовательность блюд в меню.	2		
	Виды меню в зависимости от назначения	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 4 Отработка приемов складывания салфеток	2	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. 3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Практическое занятие 5 Приемы сервировки стола (завтрак, обед, ужин)	2		
Контрольная работа	2			
Лабораторное занятие 1 Изучение приемов транширования, фламбирования, приготовления фондю.	2			
Раздел 2. Подготовка к обслуживанию потребителей				
Тема 2.1	Содержание	6	ОК 01-07, 09,	Уо 01.01 Уо 01.05,

Столовая посуда и приборы	Характеристика столовой посуды	6	10 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	Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Характеристика столовых приборов			
	Характеристика столового белья			
Тема 2.2 Сервировка стола	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02. Зо01.01 Зо01.05 Зо02.02 Зо02.08 Зо03.01 Зо04.01 Зо05.01 Зо06.02 Зо07.02 Зо09.02
	Практическое занятие 6 Отработка приемов сервировки «Банкет за столом с полным и частичным обслуживанием», «Банкет-чай»	2		
	Практическое занятие 7 Нормы оснащения ПОП столовой посудой, приборами, бельем	2		
Тема 2.2 Сервировка стола	Содержание	6		
	Предварительная сервировка стола	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Дополнительная сервировка стола	2		

			ПК 5.1-5.5	З001.01 З001.05 З002.02 З002.08 З003.01 З004.01 З005.01 З006.02 З007.02 З009.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 8 Изучение приемов сервировки стола (завтрак, обед, ужин)	2		У0 01.01 У0 01.05, У0 02.02 У0 .02.08, У0 03.09 У0 .04.01 У0 05.01 У0 .06.02 У0 07.01 У0 08.01 У0 09.02 У0 10.1 У0 11.02.
	Лабораторное занятие 2 Изучение приемов сервировки стола (праздничный банкет)	2		З001.01 З001.05 З002.02 З002.08 З003.01 З004.01 З005.01 З006.02 З007.02 З009.02
Раздел 3. Специальные формы обслуживания потребителей				
Тема 3.1 Характеристика специальных форм обслуживания	Содержание	8		
	Обслуживание по типу «шведского стола»	2	ОК 01-07, 09, 10 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	У0 01.01 У0 01.05, У0 02.02 У0 .02.08, У0 03.09 У0 .04.01 У0 05.01 У0 .06.02 У0 07.01 У0 08.01 У0 09.02 У0 10.1 У0 11.02. З001.01 З001.05
	Правила обслуживания праздничных вечеров	2		
	Правила обслуживания торжеств	2		
	Правила обслуживания банкетов	2		

				3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Содержание	8	ОК 01-07, 09, 10 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	Уо 01.01 Уо 01.05, Уо 02.02 Уо .02.08, Уо 03.09 Уо .04.01 Уо 05.01 Уо .06.02 Уо 07.01 Уо 08.01 Уо 09.02 Уо 10.1 Уо 11.02.
	Подача холодных блюд и закусок. подача горячих закусок	2		3o01.01 3o01.05 3o02.02 3o02.08 3o03.01 3o04.01 3o05.01 3o06.02 3o07.02 3o09.02
	Подача супов	2		
	Подача вторых блюд	2		
	Подача сладких блюд	2		
	Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	2		
	Всего	48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Организации обслуживания на предприятиях общественного питания», оснащенный в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

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.

Основные печатные издания

1. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л.А. Радченко. — Изд. 7-е, стер.— Ростов н/Д : Феникс, 2020.— 318 с. : илл. — (Среднее-профессиональное образование).
2. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Академия, 2020. - 432 с.
3. Ермакова В.И. Официант, бармен./В.И. Ермакова – М.: ОИЦ «Академия», 2020- 269 с.

Дополнительные источники:

1. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036; в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
2. Федеральный закон от 2002 г. №184-ФЗ «О техническом регулировании»
3. Федеральный закон от 30.03.99 Ф3-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
4. Федеральный закон от 10.06.93 № 5156-1-ФЗ «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями).
5. Гражданский кодекс РФ;
6. Трудовой кодекс РФ.
7. ГОСТ Р 54603-2011 Национальный стандарт Российской Федерации. Услуги средств размещения. Общие требования к обслуживающему персоналу.- Утвержден и введен в действие [Приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 8 декабря 2011 г. N 737-ст](#)
8. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
9. ГОСТ 30389-2013. Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с "Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов").- Введен в действие Приказом Росстандарта от 22.11.2013 N 1676-ст. 10.ГО

Электронные источники :

1. <http://knigakulinara.ru/books/item-сайт> кулинарной энциклопедии и библиотеки книг по кулинарии
2. www.culinar-russia.ru-портал Ассоциации кулинаров России.
3. www.hotelline.ru-портал гостиничного бизнеса.
4. www.restoved.ru-портал издательского дома «Ресторанные ведомости».
5. <http://supercook/ru>- портал «Кулинария, кухни мира народов мира и множество разных

полезных советов»

6. <http://x-food.ru>-портал «Тайны кулинарии».

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><u>знания.</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Принципы организации обслуживания; - порядок оказания услуг; - виды торговых помещений; - интерьер, - оборудование залов; - виды столовых посуды, приборов, белья; - виды меню; - назначение и принципы составления меню; - технику подготовки столовой посуды, приборов, белья, мебели к обслуживанию; - общие правила и сервировку столов в зависимости от заказа; - встреча и размещение посетителей за столом; - основные правила качественного обслуживания; - прием и оформление заказа; - выполнение заказа; - расчет с посетителем; - методы подачи блюд в ресторане; - техника и технология подачи блюд и напитков; - особенности подготовки и проведения различных видов банкетов; - уборка и замена используемых тарелок, приборов, скатертей; - характеристика современных форм обслуживания; - классификация специальных видов услуг; - обслуживание групп иностранных туристов в ресторанах и кафе; - особенности питания иностранных туристов; - требования к квалификационным характеристикам официанта, бармена, буфетчика сервис-бара, кассира; - права и обязанности менеджера зала; - безопасность и охрана труда. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</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; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тестирования.

<p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Использовать теоретические знания в профессиональной деятельности; - качественно выполнять подготовку торговых помещений к обслуживанию; - накрывать столы скатертями; - получать и подготавливать столовое белье, посуду, приборы к обслуживанию; - складывать салфетки; - составлять меню; - осуществлять сервировку столов, согласно принятого заказа; - встретить и разместить посетителей за столом; - принять заказ у посетителя; - выполнить заказ; - произвести уборку и замену используемых тарелок, приборов, скатертей; - произвести расчет с клиентом; - подавать блюда и напитки различными методами; - соблюдать правила техники безопасности при работе; - соблюдать требования пожарной безопасности, санитарии и личной гигиены. 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.13 Конструктор карьеры

2023 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13 Конструктор карьеры»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.13 Конструктор карьеры является обязательной частью дополнительного профессионального блока общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2 .04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2 .05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2 .06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях

	У 6.2 .07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.04	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	Уо 03.02	Применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности

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	72
в т.ч. в форме практической подготовки	46
в т. ч.:	
теоретическое обучение	20
лабораторные работы	-
практические занятия	46
курсовая работа (проект)	-
Самостоятельная работа	4
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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Современный рынок труда. Востребованные профессии и квалификации		10/ 26		
Тема 1. Профессиональный стандарт как инструмент формирования плана карьерного развития	1. Цели и задачи дисциплины. Терминология сферы труда и системы профессионального образования: «профессия», «специальность», «квалификация», «уровни квалификации».	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Описание осваиваемой профессии «Повар, кондитер» и квалификации в профессиональных стандартах: выполняемые трудовые функции, их уровень квалификации, требования к образованию и обучению, опыту практической работы, особые условия допуска к работе.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Информационные ресурсы национальной системы квалификаций: Справочник профессий, реестр независимой оценки квалификаций, реестр профессиональных стандартов, конструктор квалификаций. Возможные пути достижения и повышения уровня квалификации в рамках профессии. Общая характеристика национальной системы квалификаций (НСК) России.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Независимая оценка квалификаций как механизм выявления соответствия квалификации требованиям	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

	профессионального стандарта.		КК 1, КК 2	3о 01.07, 3о 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	16		
	Практическое занятие № 1: Анкетирование студентов: изучение готовности к построению карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	3 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 3о 01.07, 3о 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 2: Сравнительно-сопоставительная характеристика требований к квалификации выпускника ФГОС СПО и требований к квалификациям на рынке труда в соответствии с профессиональными стандартами (на примере осваиваемой специальности)	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	3 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 3о 01.07, 3о 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 3: Построение модели специалиста на основе требований профессионального стандарта («Аватар профессионала»).	6	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	3 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 3о 01.07, 3о 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 4: Деловая игра «Модельный профессиональный экзамен». Центры оценки квалификаций. Процедура проведения профессионального экзамена. Алгоритм действий соискателя.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	3 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 3о 01.07, 3о 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Тема 2. Современное состояние и тенденции развития рынка труда	1. Рынок труда: основные понятия, элементы, функции. Классификация рынка труда. Спрос и предложение на рынке труда. Программа социально-экономического развития региона. Сравнительный анализ потребности в кадрах в отрасли на общероссийском и региональном рынке труда.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	3 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 3о 01.07, 3о 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		

	Практическое занятие № 5: Способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет. Отбор и анализ эффективных способов поиска работы. (сайты Работа в России https://trudvsem.ru ; «Rabota.ru»).	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 6: Общероссийский и региональный рынок труда: особенности спроса и предложения по профессии «Повар, кондитер».	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 7: Выявление и ранжирование способов поиска вакансий.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
Раздел 2. Проектирование профессиональной карьеры		10/20		
Тема 3. Профессиональная карьера, методы планирования	1. Профессиональная карьера: понятие, функции, виды, модели. Этапы профессионального и карьерного развития. Карьерограмма как инструмент управления карьерой. Способы планирования профессиональной карьеры. Методы планирования карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	2. Индивидуальный план карьерного развития. Проектирование плана карьерного развития на основе отраслевой рамки квалификаций, профессиональных стандартов и тенденций развития отраслевого рынка труда.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	3. Определение параметров и мотивация развития карьеры. Определение целей профессионального развития. Определение вида профессиональной деятельности, планируемой квалификации, способа планирования профессиональной карьеры.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	4. Порядок приема на работу. Основные права и обязанности работника и работодателя при приеме на	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

	работу. Особенности прохождения испытательного срока. Процедура увольнения. Основные положения ТК РФ.		КК 1, КК 2	Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	5. Адаптация: сущность, проблемы, виды, время адаптации. Степень адаптации сотрудников к трудовой деятельности, в том числе в нестандартных ситуациях. Структура процесса адаптации молодых специалистов к работе на предприятии.	2	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	20		
	Практическое занятие № 8: Портфолио карьерного продвижения (бумажный и/или электронный вариант). Структура портфолио. Алгоритм его составления с учетом запроса работодателей и перспектив развития отрасли. Цифровой след и его влияние на карьере специалиста.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 9: Деловая игра «Самооценка». Анализ собственных возможностей, умений, навыков, уровня профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда и оценочных средств независимой оценки квалификаций.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 10: Построение индивидуального плана карьерного развития.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 11: Формирование портфолио карьерного продвижения. Оценка цифрового следа.	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05 Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Практическое занятие № 12: Деловая игра «Собеседование с работодателем». Сбор	4	ПК 6.2 ОК 01, ОК 03 КК 1, КК 2	З 6.2.07 У 6.2.04, У 6.2.05

	и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения.			Зо 01.07, Зо 03.02 Уо.04, Уо 03.02
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Подготовка резюме соискателя. Сбор и подготовка материалов для формирования портфолио карьерного продвижения. 2. Цифровая экономика и ключевые компетенции цифровой экономики. Программы цифровизации отрасли: требования к специалистам.	4 2 2		
	Дифференцированный зачет	2		
	Всего:	72		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

6. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 4. – М.: АНО «Национальное агентство развития квалификаций», 2020.- 242 с.:ил.
7. Планирование профессиональной карьеры: учеб. пособие / Л. В. Широкова; Юго-Зап. гос. ун-т. – Курск, 2019. – 202 с. – Библиогр.: с. 176–180.
8. Абдуллина, А.Д., Рабцевич, А.А. Управление карьерой работника в современных организациях / А.Д. Абдуллина, А.А. Рабцевич // Гуманитарные научные исследования. 2019. № 3 С. 87-89
9. Поворина, Е.В. Ротация кадров как метод развития персонала / Е.В. Поворина // Материалы Ивановских чтений. 2020. № 2 (6). С. 123-129
10. Система подготовки кадров: точки роста. Выпуск 6. - М.: АНО "Национальное агентство развития квалификаций", 2022. - 194 с.: ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Электронный учебник: «Карьерное моделирование: от цели к реализации» <https://bc-nark.ru/projects/education/constructor/textbook/>.
2. Реестр сведений о проведении независимой оценки квалификации. Доступ: <https://nok-nark.ru/>
3. Программно-методический комплекс «Оценка квалификаций». Доступ: <http://kos-nark.ru/>
4. Программно-аппаратный комплекс «Профессиональные стандарты» Доступ: <http://profstandart.rosmintrud.ru>
5. Справочная информация: "Профессиональные стандарты". Доступ: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_157436/
6. Справочник профессий. Доступ: <http://spravochnik.rosmintrud.ru/professions>
7. Атлас новых профессий. Доступ: <http://atlas100.ru/>
8. Профориентационные материалы Базового центра НАРК. Составлены по наиболее востребованным и перспективным профессиям и размещены в следующих форматах: видеоролик, презентация, текст. Доступ: <http://www.bc-nark.ru/vocational-guidance-materials/>
9. Энциклопедия «Карьера». Доступ: <http://www.znanie.info/portal/ec-main.html>

3.2.3. Дополнительные источники

1. Корягин А.М. Технология поиска работы и трудоустройства (3-е изд., стер.) учеб. пособие / [А.М. Корягин, Н.Ю. Бариева, И.В. Грибенюкова, А.И. Колпаков]. – М.: Академия, 2016 – 112с.
2. Перельгина, Е. А. Эффективное поведение на рынке труда [Текст] : рабочая тетрадь. / Е.А. Перельгина. – Самара: ЦПО, 2011. – 48 с.
3. Психология общения: Учебник / Л.Д. Столяренко, С. И. Самыгин. –Изд.2-е, стер – Ростов н/Д: Феникс, 2014.
4. Щербина М. Школа карьеры [Текст]: учебное пособие/ М. Щербина. – М.: Фонд «Евразия», 2010. - 1520 с.
5. Управление персоналом организации: конспекты лекций. Учебное пособие – М.: Мир науки, 2017.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none">- Умение определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности- Умение характеризовать профессиональную деятельность на основе актуальной нормативноправовой документации- Умение анализировать современную ситуацию на отраслевом и региональном рынке труда, и учитывать её в своей профессиональной деятельности- Умение выявлять ключевые компетенции цифровой экономики по отрасли- Умение применять ресурсы НСК для выстраивания траектории профессионального развития и самообразования- Умение выявлять современные способы поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет- Умение оценивать потенциальные возможности НОК для подтверждения квалификации и профессионального роста- Умение оценивать потенциальные возможности профессионального развития- Умение владеть технологией планирования и развития карьеры- Умение определять и выстраивать траекторию профессионального развития и самообразования- Умение разрабатывать план карьерного развития- Умение составлять портфолио карьерного	<p>Оценка выставляется обучающемуся, если</p> <ul style="list-style-type: none">- план карьерного развития разработан с использованием информационных ресурсов НСК и с учетом перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда;- все элементы плана взаимосвязаны, логично выстроены, на основе анализа собственных возможностей, умений, навыков, профессиональной квалификации с учетом актуальных требований рынка труда;- план карьерного развития презентован четко, последовательно с обоснованием каждого этапа.	<p>Оценка результатов выполнения зачетной работы</p>

<p>продвижения</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знание понятия «профессия», «специальность», «квалификация» - Знание структуры и содержания профессиональных стандартов и действующих квалификационных справочников: ЕТКС и ЕКС - Знание понятия «рынок труда», его классификация <p>Знание перспектив развития отраслевого и регионального рынка труда РФ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знание понятия «цифровая экономика» и сквозных цифровых технологии - Знание понятия «национальная система квалификаций» и ее основных элементов - Знание понятия «независимая оценка квалификаций», процедуры проведения - Знание способов поиска работы, в том числе с использованием сети Интернет - Знание понятия «профессиональная карьера», ее функций, видов, моделей - Знание этапов профессионального и карьерного развития - Знание способов планирования профессиональной карьеры - Знание структуры плана карьерного развития - Знание структуры, видов, алгоритм составления портфолио карьерного продвижения <p>Знание возможных траекторий профессионального развития и самообразования</p>		
--	--	--

Приложение 3.14

к ОПОП-П по профессии
«43.01.09» «Повар, кондитер»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.14 Основы бережливого мышления

2023 год

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	41
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	63
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	73
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	332

4. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.14 Основы бережливого мышления»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.14 Основы бережливого мышления является обязательной частью дополнительного профессионального блока общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии «43.01.09 Повар, кондитер».

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК7, ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 3.1, ПК4.1, ПК 5.1.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются следующие умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	У 1.1.01	подготавливать рабочее место	З 1.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	У 1.1.02	выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	З 1.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовка и применения пряности и приправ	З 1.2.01	требование к качеству, условия и сроки хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикаты из них.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.3.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.3.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 1.4 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, птицы, дичи в соответствии с запросами региона в рыночных условиях	У 1.4.01	выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки и хранения	3 1.4.02	Способы сокращение потерь при обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 2.1.01	подготавливать рабочее место, выбирать безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентом	3 2.1.01	требование охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
			3 2.1.02	Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
ПК 2.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	У 2.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи бульонов, отваров в том числе региональных
	У 2.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи бульонов, отваров разнообразного ассортимента, в том числе	3 2.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		региональных;		
	У 2.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	У 2.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов в том числе региональных
	У 2.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.4 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента	У 2.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.4.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи соусов в том числе региональных
	У 2.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи соусов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить		

		с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента	У 2.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий в том числе региональных
	У 2.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий
ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	У 2.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 2.6.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки в том числе региональных
	У 2.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.6.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

	У 2.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.6.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки
ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У 2.7.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.7.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья в том числе региональных
	У 2.7.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 2.7.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 2.7.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.7.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья
ПК 2.8 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	У 2.8.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения приправ;	3 2.8.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика в том числе региональных
	У 2.8.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика	3 2.8.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

		разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 2.8.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 2.8.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок мяса, домашней птицы, дичи и кролика
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами	У 3.1.01	рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	3 3.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 3.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 3.2 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента	У 3.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.	3 3.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к	У 3.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и	3 3.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления

реализации салатов разнообразного ассортимента		приправ;		салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача салатов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента	У 3.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.4.01	Знания: ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
	У 3.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		правила и способы сервировки стола, презентации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 3.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из	У 3.5.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.5.01	Знания: нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	У3.5.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 3.5.02	правила и способы сервировки стола, презентации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	У3.5.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 3.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента	У 3.6.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 3.6.01	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У 3.6.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подача холодных блюд из холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента, в том числе региональных;		
	У 3.6.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.		
ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	У 4.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 4.1.01	Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 4.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.2.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.2.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.2.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.2.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	У 4.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.3.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных;
	У 4.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.3.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.3.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.3.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих сладких блюд, десертов, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	У 4.4.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.4.01	ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных напитков, в том числе региональных;

	У 4.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.4.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.4.03	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.4.03	правила и способы сервировки стола, презентации холодных напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента	У 4.5.01	Умения: соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 4.5.01	Знания: ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи горячих напитков, в том числе региональных;
	У 4.5.01	выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи горячих напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;	3 4.5.02	нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении
	У 4.5.02	порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;	3 4.5.03	правила и способы сервировки стола, презентации горячих напитков, разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	У 5.1.01	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	3 5.1.01	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
			3 5.1.02	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к	У 5.2.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,	3 5.2.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения

использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		подготовки и применения пряностей и приправ;		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	У 5.2.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	3 5.2.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У 5.2.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.2.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
			3 5.2.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	У 5.3.01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.3.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных изделий и хлеба;
	У 5.3.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных изделий и хлеба	3 5.3.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных изделий и хлеба, том числе региональных;
			3 5.3.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
				3 5.3.04
	ПК 5.4 Осуществлять	У 5.4.01	соблюдать правила сочетаемости,	3 5.4.01

изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		качеству, условия и сроки хранения мучных кондитерских изделий;
	У 5.4.02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки мучных кондитерских изделий		
	У 5.4.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.4.04	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	У 5.5 .01	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	3 5.5.01	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения пирожных и тортов
	У 5.5 .02	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки пирожных и тортов разнообразного ассортимента	3 5.5.02	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации пирожных и тортов.
	У 5.5.03	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;	3 5.5.03	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства
3 5.5.04			способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
ПК 6.1 Осуществлять сдачу-приемку сырья и расходных материалов для производства	У 6.1.01	Подготавливать сырье и расходные материалы к процессу производства продуктов питания из мясного сырья в	3 6.1.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях

продуктов питания из мясного сырья.		соответствии с технологическими инструкциями с соблюдением ветеринарно-санитарных требований		по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.1.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов	3 6.1.02	Нормативы расходов сырья, полуфабрикатов, расходного материала, выхода готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК 6.2 Организовывать выполнение технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями.	У 6.2.01	Производить обвалку отдельных частей тушек птицы и кроликов вручную и с использованием устройств для механической обвалки	3 6.2.01	Виды, направления продуктивности, характеристики пород сельскохозяйственных животных, перерабатываемый в организациях по производству продуктов питания из мясного сырья
	У 6.2.02	Оценивать качество сырья и полуфабрикатов по органолептическим показателям при выполнении технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья	3 6.2.02	Характеристика основных технологических процессов, устройство и принцип действия технологического оборудования переработки крупного и мелкого рогатого скота, свиней, птицы и кроликов
	У 6.2.03	Рассчитывать необходимый объем сырья и расходных материалов в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.03	Показатели качества сырья, полуфабрикатов, расходного материала и готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.04	Эксплуатировать оборудование для производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях в соответствии с технологическими инструкциями	3 6.2.04	Способы обвалки мяса скота всех видов и разделки мяса для колбасного и кулинарного производства
	У 6.2.05	Эксплуатировать оборудование для упаковки продуктов питания из мясного сырья в тару на специальном	3 6.2.05	Правила маркировки готовой продукции при производстве продуктов питания из мясного сырья

		технологическом оборудовании		
	У 6.2.06	Эксплуатировать оборудование для маркировки продуктов питания из мясного сырья на специальном технологическом оборудовании	З 6.2.06	Основы технологии производства продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
	У 6.2.07	Применять средства индивидуальной защиты в процессе выполнения технологических операций производства продуктов питания из мясного сырья в соответствии с технологическими инструкциями	З 6.2.07	Основные технологические операции и режимы работы технологического оборудования по производству продуктов питания из мясного сырья на автоматизированных технологических линиях
			З 6.2.08	Требования охраны труда, санитарной и пожарной безопасности при техническом обслуживании и эксплуатации технологического оборудования, систем безопасности и сигнализации, контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях по производству продуктов питания животного происхождения

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Уо 01.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
			Зо 01.02	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.02	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.03	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.03	определять этапы решения задачи	Зо 01.04	методы работы в профессиональной и

				смежных сферах
	Уо 01.04	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.05	структуру плана для решения задач
	Уо 01.05	составлять план действия	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.06	определять необходимые ресурсы	Зо 01.06	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.07	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах		
	Уо 01.08	реализовывать составленный план		
ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Уо 02.01	определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
			Зо 02.02	приемы структурирования информации
	Уо 02.02	определять необходимые источники информации	Зо 02.03	формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации
	Уо 02.03	планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию	Зо 02.04	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
	Уо 02.04	выделять наиболее значимое в перечне информации	Зо 02.04 Зо 03.01	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 02.05	оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.06	оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 02.07	использовать современное программное обеспечение		
	Уо 02.08	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03 Планировать и	Уо 03.01	определять актуальность нормативно-	Зо 03.02	современная научная и профессиональная

реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях		правовой документации в профессиональной деятельности		терминология
	Уо 03.02	применять современную научную профессиональную терминологию	Зо 03.03	возможные траектории профессионального развития и самообразования
	Уо 03.03	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.04	основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности
	Уо 03.04	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 03.05	правила разработки бизнес-планов
	Уо 03.05	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план	Зо 03.06	порядок выстраивания презентации
	Уо 03.07	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности	Зо 03.06 Зо 04.01	порядок выстраивания презентации психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 03.08	презентовать бизнес-идею		
	Уо 03.09	определять источники финансирования		
ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Уо 04.01	организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.02	основы проектной деятельности
	Уо 04.02	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 05.01	особенности социального и культурного контекста;
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста	Уо 05.01	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.02	правила оформления документов и построения устных сообщений
			Зо 06.01	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую	Уо 06.01	описывать значимость своей профессии	Зо 06.02	значимость профессиональной деятельности по профессии

позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения			Зо 07.01	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Уо 07.01	соблюдать нормы экологической безопасности;	Зо 07.02	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	Уо 07.02	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.03	пути обеспечения ресурсосбережения
	Уо 07.03	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	Зо 07.04	принципы бережливого производства
			Зо 07.05	основные направления изменения климатических условий региона
		Зо 08.01	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Уо 08.01	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.02	основы здорового образа жизни
	Уо 08.02	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.03	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
	Уо 08.03	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	Зо 08.04	средства профилактики перенапряжения
			Зо 09.01	современные средства и устройства информатизации

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Уо 09.01	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	Зо 09.02	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
	Уо 09.02	использовать современное программное обеспечение	Зо 10.01	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	Уо 10.01	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.02	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.02	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.03	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.03	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 09.04	особенности произношения
	Уо 10.04	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 09.05	правила чтения текстов профессиональной направленности
	Уо 10.05	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 11.01	основы предпринимательской деятельности
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Уо 11.01	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.02	основы финансовой грамотности
	Уо 11.02	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.03	правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.03	оформлять бизнес-план	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.04	рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	порядок выстраивания презентации
	Уо 11.05	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности		
	Уо 11.06	презентовать бизнес-идею		
	Уо 11.07	определять источники финансирования		

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	66
в т.ч. в форме практической подготовки	26
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
лабораторные работы	*
практические занятия	26
Мини-проект (в рамках практических занятий)	4
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	-

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.14 Основы бережливого производства

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 и личностных результатов, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Введение в дисциплину «Основы бережливого мышления»		18/8		
Тема 1.1. Введение.	Содержание	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Введение. Теоретические основы концепции бережливого производства. Бережливое производство как основа новой философии менеджмента.	2		
Тема 1.2. История появления и развития бережливого производства	Содержание	4	ПК 6.1 ПК6.2	
	История появления и развития бережливого производства	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Создание ленты времени, описывающей возникновение концепции бережливого производства, от первого упоминания до наших дней.			
Тема 1.3. Бережливое производство, как основа новой философии менеджмента	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11,	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Целью такого производства является достижение минимальных затрат труда, минимальных сроков по созданию новой продукции, гарантированной поставки продукции заказчику, высокое качество при минимальной стоимости.			
Тема 1.4. Сокращение потерь, как основной	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9,	Уо 11.01 Уо 11.02
	Сокращение потерь как основной фактор влияния лин-концепции	2		

фактор концепции бережливого производств	на процесс		ОК 10, ОК 11	Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Практическое занятие. Тренинг по видам потерь, описанным компанией Тойота. Участники для каждого принципа записывает поговорки, крылатые выражения, афоризмы, характеризующие данный принцип.	2		
Тема 1.5. Алгоритм внедрения бережливого производства на современном предприятии	Содержание учебного материала	6	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	Разбор представлений о современном предприятии и организации труда. Выравнивание производства по объемам и номенклатуре изделий. Реализация идеала "Одно за другим". Методика внедрения выравнивания производства. Расчет загрузки операторов при неравномерности потока. Средневзвешенное время цикла. Выравнивание загрузки операторов.	2		
	Практическое занятие. Выстраивание бережливого производства в форме тренинга - деловой игры. Моделирование вытягивающего и выталкивающего производства и анализ лучшей организации труда и влияние лин-инструментов на процесс.	4		
Раздел 2. Методы и инструменты бережливого производства		24/8		
Тема 2.1. Применение инструментов бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Разработка потока создания ценности. Составление подробного описания всего производственного процесса. Если производство сложное, то весь процесс разбивают на подпроцессы, которые описываются и анализируются отдельно.	2		
	Практическое занятие. Анализ инструментов бережливого производства и их применения на различных предприятиях. Выявление сильных и слабых сторон. Примеры внедрения бережливого производства на современных предприятиях. Оформление данного исследования в виде таблицы или презентации.	2		
Тема 2.2. Основные методы бережливого производства	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06
	Инструментарий Lean – технологии: Канбан, Кайдзен, «5S», Just In Time (точно, в срок). Быстрая переналадка. Вытягивающее производство. Инструментарий оценки результатов внедрения мероприятий «бережливого производства» - чек-лист, «дорожная карта»			

				Уо 11.07
Тема 2.3. Метод «6 сигма», как подход к совершенствованию производственного процесса	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Концепция 6 Сигма (англ. Six Sigma) на максимальное улучшение качества работы организации. В современном понимании 6 Сигма рассматривается с трех сторон: как философия, как методология управления и как набор инструментов совершенствования работы. Она применяется в организациях различных сфер деятельности – от промышленных предприятий до банков.			
Тема 2.4. Организация рабочего места по системе 5С	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07 У 1.1.02 3 1.1.02
	Понятие "Система 5С". Сортируй – Соблюдай порядок – Содержи в чистоте –Стандартизируй – Совершенствуй. Практические способы их реализации: метод ярлыков, метод теней. Система 5С как основа для Кайдзен и способ повышения эффективности. Отсутствие порядка как источник потерь.	2		
	Практическое занятие Тренинг «Цифры» по внедрению системы 5С, для улучшения процесса сортировки цифр по порядку.	2		
Тема 2.6. Метод «5 Почему».	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Постановка вопросов. Экспертиза информации. Выстраивание неожиданных связей между идеями, объектами или явлениями. Анализ и выявление проблем. Аргументация и представление решения	2		
	Практическое занятие Поиск причинно-следственные связей, лежащих в основе различных проблем и явлений. Выберите тему для анализа. Задайте вопрос «Почему это случилось?» и кратко зафиксируйте ответ. К полученному ответу вновь задайте вопрос «Почему это случилось?», и так далее, пока не выявите первопричины проблемы/явления. Как правило, чтобы найти первопричину, требуется пять повторений. Но иногда уже через три или четыре вопроса «Почему?» становится ясно, что вы достигли первопричины. После завершения анализа обсудите промежуточные и окончательный результаты.	2		
Тема 2.7. Карта потока создания	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9,	Уо 11.01 Уо 11.02
	Вся концепция бережливого производства основана на создании			

ценности	ценностей и минимизации потерь. Один из важных инструментов создания такой ценности в бережливом производстве звучит так: «поток создания ценности»		ОК 10, ОК 11	Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
Тема 2.8. Инструмент Just In Time (точно, в срок) и его визуальное воплощение Канбан	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	При организации производства по принципам JIT используется система управления материальными потоками вытягивающего типа. Канбан – инструмент, обеспечивающий информационное и физическое управление выпуском определенного количества продукции на каждом этапе в соответствии со спросом.	2		
	Практическое занятие Разработать канбан-систему одного из производственных процессов, проанализировав нагрузку, возможности и описав жизненный цикл.	2		
Тема 2.9. Система всеобщего производительного обслуживания оборудования	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Состояние оборудования, степень использования его возможностей в условиях современного механизированного и автоматизированного производства в значительной мере определяют уровень качества продукции и эффективности производства			
Раздел 3. Бережливое производство как модель повышения эффективности деятельности предприятия		22/10		
Тема 3.1 Особенности внедрения бережливого производства в пищевой промышленности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05 Уо 11.06 Уо 11.07
	Стандарты и пищевая безопасность, люди. Акцент на эффективность производства			
Тема 3.2. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности	Содержание учебного материала	2	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо
	Стратегия и цели развития компании. История возникновения систем бережливого производства. Бережливое производство в рамках других моделей повышения эффективности. Конкурентоспособность предприятия. «Ценность», «Потери»,			

	«Человеческий потенциал»			11.06 Уо 11.07
Тема 3.3. Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства	Содержание учебного материала	4	ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	
	Создание базовых условий для реализации модели бережливого производства. Основные виды потерь (муда) на производстве. Путь к обеспечению лидерства. Модель Канона. Базовые принципы производства.	2		
	Практическое занятие внедрение Бережливого производства: алгоритм действий и пять шагов к успеху. Создание команды, анализ процесса, четкая формулировка целей, обучение и мотивация, стандартизация процесса.	2		
Тема 3.4 Виды моделей и инструментарий бережливого производства (на предприятиях питания)	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Виды моделей бережливого производства. Цикл непрерывного совершенствования Шухарта – Деминга. Методические основы совершенствования процесса. Кайдзен – маленькие, но постоянные улучшения. Методология решения проблем.	2		
	Практическое занятие Инструменты и методы бережливого производства (на предприятиях питания)	2		
Тема 3.5. Анализ выявленных вредных и опасных факторов, а также производственная и экологическая безопасность. Правовые и организационные вопросы обеспечения безопасности	Содержание учебного материала	4	ОК 1-ОК 5, ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8 ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	Уо 11.01 Уо 11.02 Уо 11.03Уо 11.04 Уо 11.05Уо 11.06 Уо 11.07
	Программы предварительных требований по безопасности пищевой продукции. Опасные факторы: биологические, химические и/или физические — Идентифицировать как ККТ, определить критические пределы. При использовании поточной операционно-технологической схемы выявить места расположения ККТ, в которых вывешиваются рабочие инструкции по управлению, формы для заполнения результатов мониторинга и проведения коррекций и корректирующих действий.	2		
	Практическое занятие Разработка решения проблемных ситуаций при помощи визуальных инструкций к предложенным ККТ	2		
Тема 3.6. Разработка	Содержание учебного материала	6	ОК 1-ОК 5,	Уо 11.01 Уо

комплекса мероприятий по повышению эффективности деятельности	Разработка проекта: начало, реализация, итог и возможность масштабирования. Отличие идеи от проекта. Формулировка цели по SMART, описание задач, составление календарного плана, оценка рисков, минимизация затрат.	2	ОК 7, ОК 9, ОК 10, ОК 11 ПК 1.1 - ПК 1.4 ПК 2.1 - ПК 2.8	11.02 Уо 11.03 Уо 11.04 Уо 11.05Уо
	Практическое занятие Создание мини-проекта по улучшению одного из процессов на предприятии. Анализ существующих потерь на предприятии и улучшение существующей ситуации посредством внедрения собственного «кайдзена»	4	ПК 3.1 - ПК 3.6 ПК 4.1 - ПК 4.5 ПК 5.1 - ПК 5.5 ПК 6.1 ПК 6.2	11.06 Уо 11.07
Самостоятельная учебная работа обучающегося над мини - проектом		*		
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2		
Всего:		66		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Основы бережливого производства», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии «43.01.09 Повар кондитер».

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы для использования в образовательном процессе. При формировании библиотечного фонда образовательной организации 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. Курамшина, А. В., Основы бережливого производства : учебник / А. В. Курамшина, Е. В. Попова, 2023г.

3.2.2. Основные электронные издания

1. «Основы бережливого производства в АПК: Учебник для СПО», Водяников В. Т., Худякова Е. В., Сергеева Н. В., Степанцевич М. Н. – 2022г.

2. Бурнашева Э. П. Основы бережливого производства: Учебное пособие для СПО

3. Шмелёва А. Н. Методы бережливого производства: Учебно-методическое пособие

4. Мирный В. И., Голубева О. А., Димитров В. П. Бережливое производство: учебное пособие.

5. LeanZone.ru

6. Leanbase.ru

7. Leaninfo.ru

3.2.3. Дополнительные источники

1. Дао Toyota. 14 принципов менеджмента ведущей компании мира.

2. Генри Форд «Моя жизнь, мои достижения».

3. Бизнес с нуля. Метод Lean Startup для быстрого тестирования идей и выбора бизнес-модели.

4. Майкл Джордж. «Бережливое производство + шесть сигм в сфере услуг».

5. Раджу Нави, Прабху Джайдип. «Бережливые инновации».

6. Пол Эйкерс «Двухсекундный ЛИН: как вырастить персонал и создать ЛИН-культуру на работе и дома».

7. Алистер Кролл и Бенджамин Яковиц: «Бережливая аналитика. Использование анализа данных для построения успешного стартапа».

8. Джеймс П. Вумек и Дэниел Джонс. «Бережливое производство: Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании».

9. Сигео Синго. «Изучение производственной системы Тойоты с точки зрения организации производства».

10. Фредерик Лалу «Открывая организации будущего».

11. Вейдер, М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean. / М.Т. Вейдер. – М.: Альпина Паблишер, 2015. – 160 с.
12. Вумек, Д.П. Бережливое производство. Как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Д.П. Вумек, Д.Т. Джонс; пер. с англ. С. Тупко. – М.: Альпина Паблишер, 2017. – 472 с.
13. Джеффри К. Лайкер. Дао Тойота: 14 принципов менеджмента ведущей компании мира. Альпина Бизнес Букс, 2017 г.
14. Масааки Имаи. КАЙДЗЕН: Ключ к успеху японских компаний. Альпина Бизнес Букс, 2016 г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знания		
3 1.1.01 3 1.1.02 3 1.2.01 3 1.3.02 3 1.4.02 3 2.1.01 3 2.1.02 3 2.2.01 3 2.2.02 3 2.3.01 3 2.3.02 3 2.4.01 3 2.4.02 3 2.5.01 3 2.5.02 3 2.5.03 3 2.6.01 3 2.6.02 3 2.6.03 3 2.7.01 3 2.7.02 3 2.7.03 3 2.8.01 3 2.8.02 3 2.8.03 3 3.1.01 3 3.1.02 3 3.2.01 3 3.2.02 3 3.2.03 3 3.3.01 3 3.3.02 3 3.4.01 3 3.4.02 3 3.5.01 3 3.5.02 3 3.6.01 3 4.1.01 3 4.1.02 3 4.2.01 3 4.2.02 3 4.2.03 3 4.3.01 3 4.3.02 3 4.3.03 3 4.4.01 3 4.4.02 3 4.4.03 3 4.5.01 3 4.5.02 3 4.5.03 3 5.1.01 3 5.1.02 3 5.2.01 3 5.2.02 3 5.2.03 3 5.2.04 3 5.3.01 3 5.3.02 3 5.3.03 3 5.3.04 3 5.4.01 3 5.4.04 3 5.5.01 3 5.5.02 3 5.5.03 3 5.5.04 3 6.1.01 3	<p>- имеет представление о роли бережливого производства в современной научной картине мира; понимание роли бережливого производства в формировании кругозора и функциональной грамотности человека для решения практических задач;</p> <p>- владеет основополагающими понятиями бережливого производства, закономерностями, законами и теориями; уверенное пользование терминологией</p> <p>- владеет основными методами научного познания, используемыми в бережливом производстве: наблюдение, описание, измерение, эксперимент; умения обрабатывать результаты измерений;</p> <p>- решает задачи в области бережливого производства;</p> <p>- применяет полученные знания для выявления потерь в производственном процессе, разработке планов автономного обслуживания.</p> <p>- работает в команде, распределяет обязанности всех членов команды</p>	<p>Тестирование,</p> <p>Деловая игра,</p> <p>Решение ситуационных задач,</p> <p>Письменный/устный опрос,</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов),</p> <p>Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий,</p> <p>Защите отчетов по практическим занятиям,</p> <p>Защите итогового кейдзен мини-проекта</p>

<p>6.1.02 3 6.2.01 3 6.2.02 3 6.2.03 3 6.2.04 3 6.2.05 3 6.2.06 3 6.2.07 3 6.2.08</p> <p>3o 01.01 3o 01.02 3o 01.03 3o 01.04 3o 01.05 3o 01.06 3o 01.06 3o 02.01 3o 02.02 3o 02.03 3o 02.04 3o 02.04 3o 03.01 3o 03.02 3o 03.03 3o 03.04 3o 03.05 3o 03.06 3o 03.06 3o 04.01 3o 04.02 3o 05.01 3o 05.02 3o 06.01 3o 06.02 3o 07.01 3o 07.02 3o 07.03 3o 07.04 3o 07.05 3o 08.01 3o 08.02 3o 08.03 3o 08.04 3o 09.01 3o 09.02 3o 10.01 3o 10.02 3o 10.03 3o 09.04 3o 09.05 3o 11.01 3o 11.02 3o 11.033o 11.04 3o 11.04</p>		
Умения		
<p>У 1.1.01 У 1.1.02 У 1.2.01 У 1.3.01 У 1.4.01 У 2.1.01 У 2.2.01 У 2.2.02 У 2.2.03 У 2.3.01 У 2.3.02 У 2.3.03 У 2.4.01 У 2.4.02 У 2.4.03 У 2.5.01 У 2.5.02У 2.5.03 У 2.6.01 У 2.6.02 У</p>	<p>- Выявляет недостатки традиционного подхода, использует понятия бережливого производства -Выстраивает производственные функции в единый производственный поток, пользуется средствами визуального контроля работы производственной линии - Относится к изменениям позитивно, настраивается на изменения, преодолевает</p>	<p>Тестирование, Деловая игра, Решение ситуационных задач, Письменный/устный опрос, Оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов), Экспертная оценка</p>

<p>2.6.03 У 2.7.01 У 2.7.02 У 2.7.03 У 2.8.01 У 2.8.02 У 2.8.03 У 3.1.01 У 3.2.01 У 3.2.02 У 3.2.03 У 3.3.01 У 3.3.02 У 3.3.03 У 3.4.01 У 3.4.02 У 3.4.03 У 3.5.01 У 3.5.02 У 3.5.03 У 3.6.01 У 3.6.02 У 3.6.03 У 4.1.01 У 4.2.01 У 4.2.02 У 4.2.03 У 4.3.01 У 4.3.02 У 4.3.03 У 4.4.01 У 4.4.02 У 4.4.03 У 4.5.01 У 4.5.01 У 4.5.02 У 5.1.01 У 5.2.01 У 5.2.02 У 5.2.03 У 5.3.01 У 5.3.02 У 5.3.03 У 5.4.01 У 5.4.02 У 5.4.03 У 5.5 .01 У 5.5 .02 У 5.5.03 У 6.1.01 У 6.1.02 У 6.2.01 У 6.2.02 У 6.2.03 У 6.2 .04 У 6.2.05 У 6.2.06 У 6.2.07</p> <p>Уо 01.01 Уо 01.02 Уо 01.03 Уо 01.04 Уо 01.05 Уо 01.06 Уо 01.07 Уо 01.08 Уо 02.01 Уо 02.02 Уо 02.03 Уо 02.04 Уо 02.05 Уо 02.06 Уо 02.07 Уо 02.08 Уо 03.01 Уо 03.02 Уо 03.03 Уо 03.04 Уо</p>	<p>внутреннее сопротивление - Описывает поток создания ценности - Выявляет потери в производственном процессе, анализирует причины возникновения и их искоренять - Пользуется инструментами выявления и решения поставленных проблем - Рассчитывает время такта - Заполняет бланки стандартизированной работы - Правильно и эффективно организывает свое рабочее место, используя принципы визуального контроля - Устраняет потери с помощью организации потока единичных изделий</p>	<p>демонстрируемых умений, выполняемых действий, Защите отчетов по практическим занятиям, Защите итогового кейджен мини-проекта</p>
---	---	---

03.05 Yo 03.07 Yo 03.08 Yo 03.09 Yo 04.01 Yo 04.02 Yo 05.01 Yo 06.01 Yo 07.01 Yo 07.02 Yo 07.03 Yo 08.01 Yo 08.02 Yo 08.03 Yo 09.01 Yo 09.02 Yo 10.01 Yo 10.02 Yo 10.03 Yo 10.04 Yo 10.05 Yo 11.01 Yo 11.02 Yo 11.03 Yo 11.04 Yo 11.05 Yo 11.06 Yo 11.07		
--	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.15 Основы финансовой грамотности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.15 Основы финансовой грамотности

1.1. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.15 «Основы финансовой грамотности» является обязательной частью дополнительного профессионального блока (Работодатель1), основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.09 Повар, кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК и ОК	Умения	Знания
ОК 01	Уо01.01-распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте; У001.02 –анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; Уо 01.03 –определять этапы решения задачи; Уо 01.04- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; Уо 01.05 – составить план действия; Уо 01.06 – определить необходимые ресурсы; Уо01.07-владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; Уо 01.08- реализовать составленный план; Уо 01.09 – оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	Зо01.01-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; Зо01.02 – основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; Зо01.03 – алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; Зо01.04 – методы работы в профессиональной и смежных сферах; Зо01.05-структуру плана для решения задач; Зо 01.06-порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Уо02.01- определять задачи для поиска информации; Уо 02.02 определять необходимые источники информации; Уо 02.03 планировать процесс поиска; структурировать получаемую информацию; Уо 02.04 выделять наиболее значимое в перечне информации; Уо 02.05 оценивать практическую значимость	Зо02.01-номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; Зо 02.02- приемы структурирования информации; Зо 02.03- формат оформления результатов поиска информации, современные средства и устройства информатизации; Зо 02.04- порядок их применения и программное обеспечение в

	<p>результатов поиска; Уо 02.06 оформлять результаты поиска, применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; Уо 02.07 использовать современное программное обеспечение; Уо 02.08 использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств</p>
ОК 03	<p>Уо 03.01- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; Уо 03.02- применять современную научную профессиональную терминологию; Уо 03.03- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; Уо 03.04- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; Уо 03.05 презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; оформлять бизнес-план; Уо 03.06- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования; Уо 03.07- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности; Уо 03.08- презентовать бизнес-идею; Уо 03.09- определять источники финансирования</p>	<p>Зо 03.01- содержание актуальной нормативно-правовой документации; Зо 03.02- современная научная и профессиональная терминология; Зо 03.03- возможные траектории профессионального развития и самообразования; Зо 03.04- основы предпринимательской деятельности; основы финансовой грамотности; Зо 03.05- правила разработки бизнес-планов; Зо 03.06- порядок выстраивания презентации; Зо 03.07- кредитные банковские продукты</p>
ОК 04	<p>Уо 04.01- организовывать работу коллектива и команды; Уо 04.02- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности</p>	<p>Зо 04.01- психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности; Зо 04.02 - основы проектной деятельности</p>

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	48
в т. ч.:	
теоретическое обучение	36
практические работы	10
Самостоятельная работа	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, ак. ч / в том числе в форме практической подготовки, а.ч.	Код ОК, ПК	Код Уо//Зо
1	2	3	4	5
Раздел 1. Банковская система РФ		10/2		
Тема 1. Банковская система России	Содержание учебного материала			
	1. Лекция. Банковская система России. Банковские услуги и операции. Текущие счета, банковские карты. Сберегательные вклады, кредиты. Виды кредитов.	2	ОК-01 – ОК-04	Уо 01.02/ Зо 01.02 Уо 02.02/ Зо 02.03 Уо 02.04 Уо 04.02/ Зо 04.02 Уо 03.06 Уо 03.07/ Зо 03.07
	2. Лекция. Теория товарно-денежных отношений. Закон денежного обращения. Виды и функции денег. Сущность и типы инфляции ее причины и последствия	2		
	3. Лекция. Современные банковские продукты. Автокредит, ипотечный кредит.	2		
	2. Лекция. Личное финансовое планирование. Семейный бюджет. Личный финансовый план.	2		
	2. Практическое занятие № 1. Определение доходов по вкладам	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	-		
Раздел 2. Фондовый и валютный рынок		4/2		
Тема 2. Фондовый и валютный рынок	Содержание учебного материала			
	1. Лекция. Фондовый и валютный рынок. Фондовый рынок, структура, участники. Риски, доходность. Облигации, акции. Фондовая биржа.	2	ОК-01- ОК- 04	Уо 01.04 Зо 02.03 Уо 03.04 Уо 03.07 Уо 03.09
	2. Практическое занятие № 2. Определение риска и доходности инвестиционного портфеля	2		

				Зо 03.02 Зо 03.03 Уо 04.01/ Зо 04.01 Уо 04.02/ Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 3 Система страхования в РФ		4/2		
Тема 3. Страхование имущества, жизни и здоровья	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Страхование имущества, жизни и здоровья. Страхование. Виды страхования, условия, риски	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.04 Уо 01.09 Зо 01.06 Зо 02.03 Уо 02.05
	2.Практическое занятие № 3. Определение страхового тарифа	2		Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02 Зо 04.01
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 4. Налоговая система РФ		6/2		
Тема 4. Налоги и налогообложение в РФ	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Налоги и налогообложение в РФ. Экономическая сущность налогов. Виды, функции, основные элементы налогов. Налоговый Кодекс РФ. Налоговая декларация	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01
	2.Лекция. Бюджетная система РФ Классификация бюджетов РФ и уровни его регулирования – Налоговое регулирование. Основные функции бюджета.	2		Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Практическое занятие № 4. Определение	2		

	величины налоговых отчислений по налогам: на имущество физических лиц, НДФЛ, транспортный налог.			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 5. Пенсионное обеспечение в РФ		4/0		
	Содержание учебного материала			
Тема 5. Пенсионное обеспечение в Ф	1.Лекция. Пенсионное обеспечение в РФ Экономическая сущность пенсионного обеспечения. Государственное и негосударственное пенсионное обеспечение. Понятие о пенсионных фондах.	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.01 Зо 01.01 Уо 02.03 Уо 03.01 Зо 03.01
	2.Лекция. Государственная пенсионная система РФ. Система государственного регулирования, уровни регулирования. Виды пенсий.	2		Уо 03.03 Уо 04.01 Зо 04.01
	2.Практическое занятие			
	Самостоятельная работа обучающихся			
Раздел 6. Финансовый механизм работы компаний		6/0		
	Содержание учебного материала			
Тема 6. Финансовый механизм работы компании	1.Финансовый механизм работы компании. Понятие финансового механизма. Показатели, определяющие финансовое положение и финансовую стабильность компании. Взаимоотношения работодателя и сотрудников. Безработица.	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.02 Уо 01.06 Уо 01.09 Зо 01.06 Уо 02.06 Уо 02.07
	Раздел 7. Собственный бизнес	2.Организационно-правовые формы видов деятельности. Классификация организационно-		2

	правовых форм деятельности.			Зо 04.02
	3.Малое предпринимательство. Место и роль малого предпринимательства в современной экономике. Сущность и критерии определения субъектов малого предпринимательства.	2		
	2.Практическое занятие.	0		
	Самостоятельная работа обучающихся			
		8/2		
Тема 7. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Предпринимательская деятельность: создание собственного бизнеса. Экономическая и правовая сущность предпринимательской деятельности. Характерные черты. Успешный бизнес.	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.02 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 02.09 Уо 03.05 Уо 03.07 Уо 03.08
	2.Лекция. Бизнес и предпринимательство. Открытие своего дела. Порядок регистрации предприятия (организации).	2		Зо 03.03 Зо 03.04 Уо 04.01 Зо 04.02
	3.Лекция. Бизнес план и его элементы. Детальная характеристика разделов бизнес-плана	2		
	4.Практическое занятие № 5. Разработка бизнес-плана.	2		
Самостоятельная работа обучающихся				
Раздел 8 Риски в мире денег		6/0		
Тема 8. Риски в современном мире	Содержание учебного материала			
	1.Лекция. Риски в современном мире. Общая оценка рисков. Риски сбережений. Экономические риски. Финансовое мошенничество	2	ОК-01 - ОК-04	Уо 01.01 Уо 01.09 Зо 01.01 Уо 02.07 Уо 03.04 Зо 03.04 Уо 04.02
2.Лекция. Предпринимательский риск. Понятие предпринимательского риска и его сущности. Виды и классификация рисков. Основные методы оценки и уменьшения	2			

	предпринимательских рисков.			3o 04.02
	3.Лекция. Риск-менеджмент. Оценка и управление профессиональными рисками. Процедура управления рисками.	2		
	2.Практическое занятие	0		
	Самостоятельная работа обучающихся: Классификация экономических систем и их типы.	2		
Промежуточная аттестация				
Всего		48		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, 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 электронные издания:

1. Жданова, А.О., Зятьков, М.А. Финансовая грамотность: учебная программа. Среднее профессиональное образование. – М.: ВАКО, 2020. – 32 с.

2. Купцова, Е. В. Бизнес-планирование: учебник и практикум для среднего профессионального образования/ Е. В. Купцова, А. А. Степанов. — Москва: Издательство Юрайт, 2021.— 435 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11053-1. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/476085>

3. Фрицлер, А. В. Основы финансовой грамотности : учебное пособие для среднего профессионального образования / А. В. Фрицлер, Е. А. Тарханова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 154 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-13794-1. — URL : <https://urait.ru/bcode/466897>

3.2.2 Дополнительные источники:

1. Банковские услуги и отношения людей с банками: курс лекций [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://fmc.hse.ru/bezdudnivideo>

2. Баринов, В. А. Бизнес-планирование : учебное пособие / В.А. Баринов. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 272 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-082-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1052230>

3. Всё о будущей пенсии для учёбы и жизни [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.pprf.ru/files/id/press_center/pr/uchebnik/SchoolBook__2018_1.pdf

4. Гвозденко А.А. Страхование: учебник. М.: Велби; Проспект, 2006. 464 с.

5. Яковлев, Г. А. Организация предпринимательской деятельности : учебное пособие / Г.А. Яковлев. — 2-е изд. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 313 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015386-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093094>

6. Сервис для проверки предприятий и работы с экономической статистикой: <https://fira.ru>

7. НПФ «Сбербанк»: <https://npfsberbanka.ru>

8. Финансовый портал (данные по финансовым рынкам России): <http://ru.investing.com>

9. Торгово-промышленная палата Российской Федерации: <http://tpprf.ru/ru>

10. Финансовый портал «РБК Quote».: <https://quote.rbc.ru>

11. Агентство по страхованию вкладов: www.asv.org.ru

12. Финансовый информационный портал: www.banki.ru

13. Центральный банк Российской Федерации: www.cbr.ru
14. Федеральный фонд ОМС: www.ffoms.ru
15. Федеральный методический центр по финансовой грамотности системы общего и среднего профессионального образования: www.fmc.hse.ru
16. Федерация независимых профсоюзов России: www.fnpr.ru
17. Федеральная служба государственной статистики: www.gks.ru
18. Сайт компании «ИнстаФорекс» – услуги на рынке Forex: www.instaforex.com/ru
19. Федеральная налоговая служба (ФНС России): www.nalog.ru/rn77
20. Журнал «Налоговая политика и практика»: www.nalogkodeks.ru
21. Сайт «Всё о страховании»: www.o-strahovanie.ru
22. Пенсионный фонд Российской Федерации: www.pfrf.ru
23. Информационное агентство «РосБизнесКонсалтинг»: www.rbc.ru
24. Российское агентство поддержки малого и среднего бизнеса: www.siora.ru
25. НПФ «ВТБ Пенсионный фонд»: www.vtbnpf.ru
26. Проект Минфина России «Дружи с финансами»: Вашифинансы.рф.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - экономические явления и процессы общественной жизни; - структуру семейного бюджета и экономику семьи; - депозит, кредит; - накопление, инфляция; - расчетно-кассовые операции; - пенсионное обеспечение; - виды ценных бумаг; - сферы применения различных форм денег; - основные элементы банковской системы; - виды платежных средств; - содержание бизнес-плана; - налоги (понятие, виды налогов, налоговые вычеты, налоговая декларация); - правовые нормы защиты прав потребителей финансовых услуг	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения терминологии	Текущий контроль: - выполнение самостоятельной работы; – работа с тестовым материалом; – выполнение кейс-заданий; – решение разноуровневых задач и заданий; – выполнение практической работы; - написание эссе. Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - экспертная оценка письменных ответов (выполнение тестовых заданий)

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - анализировать состояние финансовых рынков, используя различные источники информации; - применять теоретические знания по финансовой грамотности для практической деятельности и повседневной жизни; - сопоставлять свои потребности и возможности, оптимально распределять свои материальные и трудовые ресурсы, составлять семейный бюджет и личный финансовый план; - грамотно применять полученные знания для оценки собственных экономических действий в качестве потребителя, налогоплательщика, страхователя, члена семьи и гражданина; - анализировать и извлекать информацию, касающуюся личных финансов, из источников различного типа и источников, созданных в различных знаковых системах (текст, таблица, график, диаграмма, аудиовизуальный ряд и др.); - оценивать влияние инфляции на доходность финансовых активов; - использовать приобретенные знания для выполнения практических заданий, основанных на ситуациях, связанных с покупкой и продажей валюты; - определять влияние факторов, воздействующих на валютный курс; - применять полученные теоретические и практические знания для определения экономически рационального поведения; - применять полученные знания 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения заданий. Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий при решении проблемных ситуаций, выполнении заданий для лабораторных, практических занятий, самостоятельной работы, учебных исследований, проектов; <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>дифференцированный зачет</p> <p>-экспертная оценка выполнения заданий</p>
---	--	---

<p>о хранении, обмене и переводе денег;</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать банковские карты, электронные деньги; - применять полученные знания о страховании в повседневной жизни; выбор страховой компании, сравнивать и выбирать наиболее выгодные условия личного страхования, страхования имущества и ответственности; - применять знания о депозите, управления рисками при депозите, о кредите, сравнение кредитных предложений, учет кредита в личном финансовом плане, уменьшении стоимости кредита; - разработать бизнес-план; - определять назначение видов налогов, характеризовать права и обязанности налогоплательщиков, рассчитывать НДФЛ, применять налоговые вычеты 		
--	--	--