

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Колхоз»
Руководитель Е.А. Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2023 г.
Председатель цикловой методической комиссии
общепрофессиональных дисциплин Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 28 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитария и гигиена разработана основе требований:
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчик:
Щурова Е.С.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины: Целями изучения дисциплины являются: - ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания - подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств; Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; Рассчитывать энергетическую ценность блюд; Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

Основные термины микробиологии; Основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; 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 потребностей человека в питательных веществах; Основные процессы обмена веществ в организме; Суточный расход энергии; Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания; Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; Методики составления рационов питания.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска. Структурировать получаемую информацию. Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>

	информации в контексте профессиональной деятельности	Оформлять результаты поиска	
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантность в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданско-патриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения

		(специальности)	ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);, понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5		соблюдать санитарноэпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и	основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, их морфологию и физиологию; 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

		<p>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>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, характеристику диет; методики составления рационов питания</p>
--	--	---	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	2
практические занятия	26
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	30
в том числе:	
- подготовка сообщения	
- составить таблицу	
- составить схему	
- изучение нормативных документов	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы микробиологии.				
Тема 1.1. Классификация и морфология микроорганизмов.	<u>Содержание учебного материала:</u> Мир микробов. Цель и задачи микробиологии. Систематика и номенклатура микроорганизмов. Классификация и морфология бактерий. Строение и классификация грибов, простейших, вирусов. Методы изучения морфологии микробов.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №1:</u> - Подготовить сообщение по теме «Учение А. Левенгука, Л. Пастера. Творческий вклад в микробиологию русских ученых;	2		
	<u>Практические занятия:</u> Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Лабораторные работы:</u> Изучение микроорганизмов под микроскопом.	4		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
Тема 1.2 Физиология, генетика микробов и экология микроорганизмов.	<u>Содержание учебного материала:</u> Физиология бактерий. Особенности физиологии грибов и простейших. Физиология вирусов. Строение и репликация генома бактерий. Изменчивость генома бактерий. Особенности генетики вирусов. Применение генетических методов в диагностике инфекционных болезней. Распространение микробов в окружающей среде. Микрофлора организма человека. Влияние факторов окружающей среды на микроорганизмы. Уничтожение микробов в окружающей среде.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Решение ситуационных задач на определение пищевых отравлений микробного и немикробного происхождения	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №2:</u> - Составить таблицу по теме: «Распространение микробов в	2		

	природе (микрофлора почвы, воды, воздуха)			
Тема 1.3. Учение об инфекции.	<u>Содержание учебного материала:</u> Понятие об инфекционном процессе. Стадии инфекционного процесса. Свойства микроба. Понятие о патогенности и вирулентности. Факторы патогенности микробов. Роль макроорганизма и окружающей среды. Характерные особенности инфекционных болезней. Формы инфекционного процесса. Основы эпидемиологии инфекционных болезней.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №3:</u> - Составить схему по теме: «Этапы расследования пищевых отравлений»	1		
Раздел 2. Основы физиологии питания				
Тема 2.1 Белки.	<u>Содержание учебного материала:</u> Функции белков. Строение и аминокислотный состав белков. Переваривание белков и всасывание аминокислот. Метаболизм аминокислот. Обновление белка. Потребность в белке.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Изучение схемы пищеварительного тракта	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №4:</u> Реферат на тему: «Понятие о ферментах». Изучение и конспектирование темы: «Значение питания в жизни человека».	2 2		
Тема 2.2 Жиры и углеводы.	<u>Содержание учебного материала:</u> Функции липидов. Строение и классификация жиров пищи. Переваривание и всасывание жиров. Метаболизм липидов. Биологическая роль незаменимых жирных кислот. Роль пищевых жиров и холестерина в развитии атеросклероза. Содержание жира в пищевых продуктах. Строение, классификация и свойства углеводов пищи. Пищевая ценность углеводов.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Решение ситуационных задач на определение суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека Расчёт калорийности блюд	2 2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Содержание учебного материала:</u> Энергетические затраты организма и потребность в энергии.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5

энергетический обмен.	Пища как источник энергии. Баланс энергии. Регуляция массы тела.			
	<u>Практические занятия:</u> Методика составления рациона питания. Составление рациона питания для различных возрастных групп.	2 2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Определение пищевой, физиологической и энергетической ценности продуктов питания	2		
	Самостоятельная работа обучающихся №5 Доклады по темам: «Возрастные особенности обмена веществ». «Особенности регуляции обмена веществ». Реферат на тему: «Влияние питания на сердечно-сосудистую систему». Выполнение исследовательской работы по теме: «Красивая еда и полезна, и вредна».	2 2 6		
Тема 2.4. Витамины в питании и профилактика витаминной недостаточности и минеральные вещества.	<u>Содержание учебного материала:</u> Общая характеристика физиологической роли витаминов. Потребность в витаминах. Недостаточность витаминов: авитаминозы и гиповитаминозы. Потери витаминов при кулинарной обработке и хранении пищи. Пути профилактики недостаточности витаминов. Общие функции минеральных веществ. Пища как источник минеральных веществ. Физиологическое значение отдельных минеральных веществ.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
Тема 2.5. Физиология пищеварения и обмен веществ.	<u>Содержание учебного материала:</u> Функция пищеварительной системы. Пищеварение во рту. Пищеварение в желудке. Пищеварение в тонком и толстом кишечнике. Всасывание пищевых веществ. Обмен веществ (метаболизм). Appetit и голод. Непереносимость пищи.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся №6: Реферат на тему: «Роль поджелудочной железы и печени в пищеварении».	2		
Тема 2.6. Пищевая ценность продуктов питания.	<u>Содержание учебного материала:</u> Молоко и молочные продукты. Мясные продукты и заменители мяса. Продукты из зерна. Овощи и фрукты. Морепродукты. Жиры, масла, сахар и сладости. Вода. Обогащение пищевых продуктов.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5

	Функциональные продукты. Генетически модифицированные источники пищи.			
Тема 2.7. Гигиеническая оценка процессов кулинарной обработки пищи.	<u>Содержание учебного материала:</u> Изменение пищевой ценности продуктов при тепловой обработке. Особенности технологии диетических блюд, обусловленные требованиями лечебного питания.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
Тема 2.8. Рекомендации по питанию современного человека в различные периоды его жизни.	<u>Содержание учебного материала:</u> Научнообоснованные принципы здорового питания. Правила здорового питания отдельного человека. Комбинация продуктов – основа структуры здорового питания. Правила составления меню. Питание детей и подростков. Проблема питания лиц старшего поколения. Питание беременных женщин и кормящих матерей.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №7:</u> Изучение и конспектирование темы: «Мифы и предрассудки в питании. Модные диеты».	2		
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №8:</u> Изучение и конспектирование темы: «Пища как источник токсических и биологически активных веществ».	2		
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве				
Тема 3.1 Санитария и гигиена на предприятиях общественного питания.	<u>Содержание учебного материала:</u> Санитарно-гигиенические требования к обустройству предприятий общественного питания. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре. Основные полимерные и синтетические материалы, разрешенные для контакта с пищевой продукцией.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Влияние внешней среды на здоровье человека. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований.	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся №9:</u> Работа с документами. Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01	1		

Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу.	<u>Содержание учебного материала:</u> Транспортирование, прием и правила хранения пищевой продукции. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Правила первичной обработки пищевых продуктов. Требования к выработке кондитерских изделий с кремом. Требования к производству мягкого мороженого. Требования к раздаче и реализации готовых изделий. Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Приготовление растворов моющих и дезинфицирующих средств. Проведение санитарной обработки оборудования, инвентаря.	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Самостоятельная работа обучающихся № 10:</u> Сообщение на тему: «Санитарно-эпидемиологические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов».	2		
Тема 3.3 Основные причины возникновения и профилактика кишечных инфекций и пищевых отравлений.	<u>Содержание учебного материала:</u> Кишечные инфекции. Классификация пищевых отравлений. Пищевые токсикоинфекции и их профилактика. Пищевые бактериальные токсикозы и их профилактика. Пищевые микотоксикозы. Общие факторы развития пищевых отравлений микробной этиологии. Пищевые отравления немикробной природы. Отравление химическими веществами (ксенобиотиками). Требования к здоровью, личной гигиене персонала и соблюдению требований безопасности. Требования к гигиеническому обучению персонала. Требования к дезинсекционным и дератизационным мероприятиям.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Гигиеническая оценка качества готовой продукции (бракераж)	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся № 11. Изучить материалы: Правила проведения дезинфекции. Характеристика моющих и дезинфицирующих средств. Правила их применения, условия и сроки хранения. Правила проведения дезинсекции и дератизации	2		

Тема 3.4 Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на предприятиях общественного питания.	<u>Содержание учебного материала:</u> Требования к организации производственного контроля. Система управления качеством на пищевых объектах. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.	2	2	ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	<u>Практические занятия:</u> Сопроводительная документация к транспортировке, приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции.	2		ОК1-7, 9,10 ПК 1.1-ПК 5.5
	Дифференцированный зачёт	2		
	Всего: 60			

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации учебной дисциплины имеется учебный кабинет Физиология питания и санитария. Микробиология, физиология питания, санитария. Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета располагает посадочными местами по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя.

Оборудование кабинета:

- Комплект мебели:
- Офисный стол для преподавателя
- Офисный стул для преподавателя
- Столы ученические
- Стулья ученические
- Персональный компьютер

Средства для проведения практических работ:

1. Дезинфицирующие и моющие средства
2. Образцы санитарной одежды
3. Препараты для микроскопических исследований
4. Лабораторное оборудование и посуда

Технические средства обучения:

1. Видеофильмы по темам;
2. Презентации по темам уроков;
3. Ноутбук
4. Плакаты, таблицы

3.2. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Перечень учебных изданий

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

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

2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 2023 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2020 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. ГОСТ 31984-2020 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 8 с.

4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2020-01-01. - М.: Стандартинформ, 2021.-III, 48 с.

5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2022-01-01. - М.: Стандартинформ, 2022.-III, 10 с.

6. ГОСТ 30390-2021 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2021 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2022.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2021 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2022 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2022 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2021. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2022 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2023 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2023 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2022 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2022. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2022 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарноэпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2023 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2023 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. 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 2022 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/
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2023 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2023 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
Основные источники: 1. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2023. – 160 с.
2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. 7-е изд., стер.– М.: Академия, 2023. – 256 с.
Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, - М.: Экономика, 2020г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2020.,206с
3. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. -М.: Экономика, 2022г.,720с
4. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2023г .,183с
5. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с. Интернет- ресурсы: 1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/> 2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru 3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com 4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com 5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus 7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com 8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru 9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Ре"

Методические разработки: Нормативные документы дисциплины (рабочая программа, календарно-тематический план, программа самостоятельной работы, материалы для фонда оценочных средств)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Формы и методы оценки
Умения:	
Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	тестирование, индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Обеспечивать требования системы анализа, оценки и управления опасными факторами(ХАССП) при выполнении работ;	Фронтальный опрос, тестирование
Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих, моющих средств;	оценка выполнения практической работы
Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов;	оценка выполнения практической работы
Рассчитывать энергетическую ценность блюд;	оценка выполнения практической работы
Составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	оценка выполнения практической работы
Знания:	
Основные термины микробиологии	тестирование
Основные группы микроорганизмов, их морфологию и	тестирование,

физиологию	индивидуальный письменный опрос, защита реферата
Микробиологию основных пищевых продуктов	индивидуальный письменный опрос
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	индивидуальный письменный опрос, тестирование
Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции	Фронтальный опрос
Правила личной гигиены работников организации питания	Просмотр презентаций
Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации	оценка выполнения практической работы
Пищевые вещества и их значение для организма человека	Фронтальный опрос, тестирование
Суточную норму потребностей человека в питательных веществах	Индивидуальный устный и письменный опрос
Основные процессы обмена веществ в организме	тестирование
Суточный расход энергии	тестирование
Состав, физиологическую и пищевую ценность различных продуктов питания	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы	тестирование
Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения	оценка выполнения практической работы
Назначение диетического(лечебного) питания, характеристику диет	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос
Методики составления рационов питания	оценка выполнения практической работы
Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	Фронтальный опрос, Индивидуальный письменный опрос

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.


СОГЛАСОВАНО


ООО «Колхоз»

Руководитель  Е.А. Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2023 г.
Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин  Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.02 Основы товароведения продовольственных товаров разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Щурова Т.А.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ОПЦ. 02. Основы товароведения продовольственных товаров

1.1. Область применения программы

Рабочая программа дисциплины ОПЦ. 02. Основы товароведения продовольственных товаров является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

Программа ОПЦ. 02. Основы товароведения продовольственных товаров разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, Кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы. Рабочая программа профессионального модуля может быть использована в дополнительной профессиональном образовании и профессиональной подготовки работников в области общественного питания.

1.2. Место дисциплины в структуре ППКРС: дисциплина входит в общепрофессиональный цикл.

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

Цель преподавания ОПЦ. 02. Основы товароведения продовольственных товаров: - изучения курса является приобретение теоретических знаний, практических навыков проведения оценки качества пищевых продуктов с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании. Программой предмета является изучение классификации, ассортимента, показателей качества, условий хранения пищевых продуктов, их кулинарного назначения. Материал курса следует увязывать с дисциплинами: «химия», «микробиология, физиология питания и санитария», «технология приготовления пищи» и др. Методика изучения предмета строится на основе сочетания теоретического обучения с проведением практических занятий. Поэтому в содержательной части программы представлены теоретические вопросы, а также дан перечень

практических занятий, позволяющих студентам приобрести умения оценки качества, изучения и анализа ассортимента товаров, диагностики дефектов. На практических занятиях студенты решают ситуационные задачи, участвуют в деловых играх, работают с натуральными образцами, со стандартами и другими раздаточным материалом.

Содержание практических занятий по темам предмета направлено на приобретение студентами навыков определения по внешним отличительным признакам вида и качества пищевых продуктов, используемых для приготовления различных блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

В соответствии с учебным планом планируется проведение тестового контроля по 1 разделу и контрольной работы по предмету.

В результате изучения предмета студент должен знать:

- проблемы рынка каждой группы пищевых продуктов и источники поступления товаров на рынок;
- нормативную документацию;
- классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- требования к качеству продуктов;
- условия и сроки хранения;
- кулинарные свойства пищевых продуктов;
- использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.

В результате изучения предмета студент должен уметь:

- определять качество сырья и готовой продукции;
- использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- пользоваться нормативными документами.

В результате изучения дисциплины студент должен освоить следующие общие и профессиональные компетенции:

Общие и профессиональные компетенции	Дескрипторы сформированности (действия)	Уметь	Знать
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится

<p>деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, определение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана.</p>	<p>контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска; Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности</p>	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
<p>ОК 03. Планировать</p>	<p>Использование</p>	<p>Определять</p>	<p>Содержание актуальной</p>

и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	актуальной нормативноправовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	актуальность нормативноправовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Излагать свои мысли на государственном языке. Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06. Проявлять гражданскопатриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.	Понимать значимость своей профессии (специальности). Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии. Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии (специальности)	Сущность гражданскопатриотической позиции. Общечеловеческие ценности. Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	Соблюдать нормы экологической безопасности. Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности. Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности. Пути обеспечения

		(специальности)	ресурсосбережения.
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации. Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);, понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения дисциплины должен:

иметь практический опыт	-определять качество сырья и готовой продукции; - использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; - пользоваться нормативными документами.
уметь	- использовать органолептическую оценку качества пищевых продуктов; -

	использовать лабораторные методы для устранения дефектов; - пользоваться нормативными документами; - определять качество сырья и готовой продукции; использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов; - пользоваться нормативными документами.
знать	- правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский кодекс РФ. - классификацию продовольственных товаров. - виды стандартов и нормативных документов. - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;

Требования к результатам освоения дисциплины в части знаний, умений и практического опыта дополнены на основе:

- анализа требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- анализа требований требования компетенции WSR «Поварское дело» и «Кондитер»;
- анализа актуального состояния и перспектив развития российского рынка труда.
- обсуждения с заинтересованными работодателями.

Учет требований профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер» позволит при существующем образовательном стандарте лучше учесть требования работодателей и, соответственно, подготовить выпускников к трудоустройству, что повысит их востребованность на рынке труда. В результате учета требований WSR появляется возможность подготовить выпускников профессиональных образовательных организаций к участию в конкурсах, проводимых WS. Уровень подготовки в рамках системы СПО позволяет получить базовый уровень освоения компетенций WSR.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	90
Обязательные аудиторные учебные занятия (всего)	60
в том числе:	
лабораторные занятия	28
практические занятия	
в том числе:	

контрольные работы	
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа (всего)	30
в том числе:	
- подготовка сообщения	
- составить таблицу	
- составить схему	
- изучение нормативных документов	
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачёта	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Товароведение продовольственных товаров				
Тема 1.1. Введение. Общая часть товароведения.	<u>Содержание учебного материала:</u> Предмет и задачи дисциплины. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров. Химический состав продовольственных товаров. Методы определения качества товаров. Хранение продовольственных товаров. Консервирование пищевых продуктов. Основы стандартизации и сертификации. Маркировка потребительских товаров. Штриховое кодирование товаров.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 1. Изучение потребительских свойств продовольственных товаров 2. Определение качества сырья органолептическим методом.	4	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №1 Исследовательская работа по теме: «Анализ качества пищевых продуктов, наиболее популярных в моей семье»	6		
Тема 1.2. Качество пищевых продуктов	<u>Содержание учебного материала:</u> Физиологическая ценность. Безопасность пищевых продуктов. Внешние потребительские достоинства. Функциональные свойства пищевых продуктов. Долговечность.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.3. Зерно и продукты его переработки	<u>Содержание учебного материала:</u> Зерно. Классификация. Химический состав. Крупы. Классификация, характеристика, пищевая ценность, требования к качеству. Мука. Виды и сорта муки, показатели качества. Макароны изделия. Понятие о технологии производства и факторах, определяющих качество. Виды	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5

	макаронных изделий, показатели качества, дефекты. Хлебобулочные изделия. Ассортимент хлебобулочных изделий. Показатели качества, дефекты и болезни хлеба. Кулинарное использование, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов зерномучных продуктов.			
	Практическая работа 1. Изучение ассортимента и оценка качества крупы и муки органолептическим методом. 2. Изучение ассортимента и оценка качества макаронных и хлебобулочных изделий. 3. Определение пищевой, физиологической и энергетической ценности продуктов питания.	6	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №2 Подготовка реферата по теме: «Анализ безопасности и качества хлебобулочных изделий из пшеничной муки».	3		
Тема 1.4. Свежие овощи	Содержание учебного материала Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.5. Свежие плоды	Содержание учебного материала Пищевая ценность свежих плодов и овощей. Овощи, плоды, грибы. Классификация, товароведная характеристика, условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации. Кулинарное использование овощей, плодов, грибов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 1. Определение качества плодоовощных продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	4	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №3 1. Подготовка слайд-презентации по теме: «Польза плодоовощных продуктов для организма человека»	3		

Тема 1.6. Молочные продукты	Содержание учебного материала Молоко и молочные продукты: ассортимент, пищевая ценность, требования к качеству, условия и сроки хранения, упаковка, транспортирование. Кулинарное использование молочных продуктов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 1. Определение качества основного молочного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №4 Выполнение мини проекта по теме: «Исследование качества и безопасность питьевых йогуртов различных производителей».	4		
Тема 1.7. Рыба и морепродукты.	Содержание учебного материала Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.8. Рыбные продукты	Содержание учебного материала Рыба и морепродукты: ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству, условия хранения, упаковки, транспортирования. Классификация по термическому состоянию. Продукты переработки рыбы, требования к качеству. Кулинарное использование рыбного сырья.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 1. Определение качества основного рыбного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №5 Реферат по теме: «Показатели качества пресервов сельди,	2		

	изготовленных с использованием консервантов различной природы».			
Тема 1.9. Мясо и мясные продукты	Содержание учебного материала Мясо и мясные продукты: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Классификация мяса по термическому состоянию. Субпродукты, требования к качеству. Мясо домашней птицы и пернатой дичи: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Продукты переработки мяса. Кулинарное использование мяса и мясопродуктов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа 1. Определение качества основного мясного сырья органолептическим методом. Составление карт качества.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №6 Выполнение реферата по теме: «Исследование качества и безопасности вареных колбасных изделий».	2		
Тема 1.7. Яйца и яичные продукты	Содержание учебного материала Яйца. Классификация. Химический состав. Требование к качеству яиц. Недопустимые дефекты. Яичные продукты: классификация, пищевая ценность, требования к качеству, проверка качества, условия и сроки хранения. Продукты переработки яиц (меланж и яичный порошок). Использование яиц и яичных продуктов в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа Определение качества яиц органолептическим методом. Составление карт качества.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №7 Подготовка сообщения по теме: «Полезность и вред яичных продуктов в питании человека»	2		
Тема 1.8. Вкусовые	Содержание учебного материала	2	2	ОК 1-7,9,10

продукты	Классификация вкусовых продуктов, товароведная характеристика, пищевая ценность, условия хранения, транспортирования. Чай, кофе натуральный, пряности и приправы, пищевые кислоты. Кулинарное использование вкусовых продуктов.			ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа Определение качества основных вкусовых продуктов органолептическим методом. Составление карт качества.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №8 Подготовка мини-проекта по теме: «Негативное воздействие физиологически активных веществ некоторых вкусовых товаров на организм человека»	4		
Тема 1.9. Кондитерские товары	Содержание учебного материала Кондитерские товары. Ассортимент, характеристика, пищевая ценность, условия хранения, упаковки, транспортирования. Использование кондитерских товаров в кулинарно-кондитерском производстве.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа Определение качества кондитерских товаров органолептическим методом.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.10. Пищевые жиры	Содержание учебного материала Пищевые жиры: характеристика основного ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование пищевых жиров в кулинарии и производстве мучных кондитерских изделий.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа Определение качества пищевых жиров органолептическим методом.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №9	2		

	Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза жиров в питании человека»			
Тема 1.11. Пищевые концентраты	Содержание учебного материала Пищевые концентраты. Классификация и ассортимент. Качество пищевых концентратов. Хранение концентратов.	2	2	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Практическая работа Определение качества пищевых концентратов органолептическим методом.	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа №10 Подготовка сообщения по теме: «Вред и польза пищевых концентратов в питании человека»	2		
	Дифференцированный зачет	2	3	ОК 1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Всего	90		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Реализация программы предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- учебно-методическое обеспечение дисциплины ОПЦ. 02. Основы товароведения продовольственных товаров, включающее в себя презентации учебных курсов, учебнометодические пособия по проведению практических занятий, методические указания по проведению контроля полученных знаний и навыков;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно – наглядных пособий по дисциплине.
- Технические средства обучения:
- компьютер с лицензионным программным обеспечением и выходом в сеть Интернет, принтер, проектор;
- интерактивная доска с мультимедийным сопровождением;

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров – Ростов н/Д: «Феникс» 2015 г.

1. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с

2. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. – М.: Академия, 2010

3. Е.А. Рубина, В.Ф. Малыгина Микробиология, физиология питания, санитария - Учебное пособие / - 240 с. - (Профессиональное образование), 2008

Дополнительные источники:

1. «Охрана труда в торговле, в общественном питании» Д.Ф. Фатыхов, М: Изд-Центр «Академия», 2015г.

2.«Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности» Л.В. Мармузова, М: Изд-Центр «Академия»2015г.

3.«Основы физиологии питания, санитарии и гигиены» Е. А. Богатырёва , «Академкнига/учебник», 2015г. Электронные ресурсы: 1.

innefedova.rusedu.net/post/2868/37501 2. science.runetstar.net 3.

innefedova.rusedu.net 4. <http://gendocs.ru/v22089> 5.

<http://probel.kz/index.php/component/content/article> 6.

http://otherreferats.allbest.ru/marketing/00145839_0.html 7.

grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovedenie-prodovolstvennyh-tovarov.html

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
Умения:	
проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов	экспертная оценка выполнения практической работы
Определять качество сырья и продуктов питания	экспертная оценка выполнения практической работы
составлять карты качества	экспертная оценка выполнения практической работы
Знания:	
условия и сроки хранения продовольственных товаров	устный опрос, оценка выполнения рефератов,
нормативную документацию	тестирование
суточный расход энергии устный	опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания	устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов, микроэлементов и воды в продуктах питания	тестирование, оценка выполнения рефератов
процессы протекающие при хранении продовольственных товаров	устный опрос
нормативную документацию;	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа
использование пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании, потреблении.	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
химического состава продовольственных товаров оценка	выполнения рефератов, презентаций
классификации продовольственных товаров оценка	выполнения рефератов, презентаций
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
общие требования к качеству сырья и продуктов	устный опрос, тестирование, оценка выполнения рефератов, презентаций
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных товаров	контрольная работа, внеаудиторная самостоятельная работа

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.03 Техническое оснащение и организация рабочего места
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель  Е.А. Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.


УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

 М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 03 Техническое оснащение организаций питания рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 «29» « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин  Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД. 03 Техническое оснащение организаций питания разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик : Иванихина В.Н.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ .

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД. 03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ОРГАНИЗАЦИЙ ПИТАНИЯ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.19

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<p>определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</p> <p>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>выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</p> <p>оценивать эффективность использования оборудования;</p> <p>планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</p> <p>контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <p>оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</p> <p>рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования оводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</p> <p>принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</p> <p>прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</p> <p>правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</p> <p>методики расчета производительности технологического оборудования;</p> <p>способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</p> <p>правила электробезопасности, пожарной безопасности;</p> <p>правила охраны труда в организациях питания</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	66
В т.ч. в форме практической подготовки	28
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
Самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	2	ОК 01-07, 09, 10
	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 1	Механическое оборудование		ОК 01-07, 09, 10
Тема 1.1. Классификация механического оборудования	Содержание учебного материала Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	2	ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	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 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины	Содержание учебного материала Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.. Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства. Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4

	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин		
	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	1	
Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов		
	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	1	
Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы		
	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	1	
Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебoreзки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		

товаров	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров		
	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	1	
Раздел 2.	Тепловое оборудование		ОК 01-07, 09, 10
Тема 2.1. Классификация теплового оборудования	Содержание учебного материала	2	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации		
Тема 2.2. Варочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования		
Тема 2.3. Жарочное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования		
Тема 2.4. Многофункциональное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов		

			ПК 6.4
Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования		ПК 6.4
Тема 2.6. Оборудование для бариста	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста		
Раздел 3	Холодильное оборудование		
Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования	Содержание учебного материала	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 ПК 6.4
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования		
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.		
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 4.1-4.5
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	ПК 5.1-5.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования		ПК 6.4
Раздел 4.	Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства		

Тема 4.1. Классификация организаций питания	Содержание учебного материала		1	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 ПК 6.4
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования			
Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания	Содержание учебного материала		1	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 ПК 6.4
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения			
	Тематика практических занятий и лабораторных работ		8	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов			
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов			
Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания				
Промежуточная аттестация дифференцированный зачет			2	
Всего:			66	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет Техническое оснащение организаций питания, оснащенный оборудованием:

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

.Технические средства обучения:

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

Оснащение выполняется в соответствии с п. 7.2.1. Примерной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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.
2. Ботов, М. И. Электротепловое оборудование индустрии питания : учебное пособие для спо / М. И. Ботов, Д. М. Давыдов, В. П. Кирпичников. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 144 с.
3. Вобликова, Т. В. Процессы и аппараты пищевых производств : учебное пособие для спо / Т. В. Вобликова, С. Н. Шлыков, А. В. Пермяков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 204 с.
4. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.Д. Елхина. – 5-е

изд., стер. – Москва: Академия, 2023. – 336 с.

6. Зуев, Н. А. Технологическое оборудование мясной промышленности. Мясорубки : учебное пособие для спо / Н. А. Зуев, В. В. Пеленко. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 80 с. — ISBN 978-5-8114-5895-0.

7. 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, 2023. – 240 с.

8. 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.

9. 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.

10. 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, 2021. — 292 с.

11. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с.

12. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2023. – 432 с.

13. 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.

14. Хозяев, И. А. Основы технологии пищевого машиностроения : учебное пособие для спо / И. А. Хозяев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 264 с.

15. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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.

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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. 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. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147345> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Процессы и аппараты пищевых производств и биотехнологии : учебное пособие для спо / Д. М. Бородулин, М. Т. Шульбаева, Е. А. Сафонова, Е. А. Вагайцева. — 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Смирнов, Ю. А. Технические средства автоматизации и управления : учебное пособие для спо / Ю. А. Смирнов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 456 с. — ISBN 978-5-8114-6712-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151692> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

8. Юрасова, Н. В. Метрология и технические измерения. Лабораторный практикум : учебное пособие для спо / Н. В. Юрасова, Т. В. Полякова, В. М. Кишуров. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-5513-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152594> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2016. – 398 с.

2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.

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

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

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

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

7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.

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

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

10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

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

13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

15. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015. – 544 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
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; – прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; – правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; -текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; -дифференцированный зачет

<ul style="list-style-type: none"> – методики расчета производительности технологического оборудования; – способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания 		
<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; – подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации – выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; – оценивать эффективность использования оборудования; – планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; – контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. – оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; – рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> - активность поведения на занятиях в группах; - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия; - дифференцированный зачет

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель  Е.А. Курносова

« 21 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР


 М.С. Ковалев

« 28 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 29 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии

общепрофессиональных дисциплин  Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569;
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Овчарова И.А.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
5.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ	15
6.	МЕРОПРИЯТИЯ, ЗАПЛАНИРОВАННЫЕ НА ПЕРИОД РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ СОГЛАСНО КАЛЕНДАРНОМУ ПЛАНУ ВОСПИТАТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ	17

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Пояснительная записка

Программа дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Программа учебной дисциплины ОПЦ.04 «экономические и правовые основы профессиональной деятельности» разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования «Повар, кондитер» с целью внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учётом международного опыта движения WorldSkillsInternational на основании компетенции WSR и с учётом:

- профессионального стандарта «Повар» (приказ Минтруда №610 от 08.09.2015);
- профессионального стандарта «Кондитер» (приказ Минтруда №597 от 07.09.2015);
- требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007-2008гг. НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов;
- интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR.

В содержании программы предусмотрено использование электронного образовательного ресурса для дистанционной формы обучения. Учебно – методический комплекс дисциплины содержит лекционный материал, презентации, комплект контрольно – измерительных материалов, в том числе и при дистанционной форме обучения.

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

1.3. Цели и задачи программы – требования к результатам освоения программы

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- ориентироваться в общих вопросах экономики производства пищевой продукции;

- применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;

- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

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

- принципы рыночной экономики;

- организационно-правовые формы организаций;

- основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;

- механизмы формирования заработной платы;

- формы оплаты труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями:

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747)

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

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (в редакции Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 № 747).

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	Принципы рыночной экономики; организационно-правовые формы организаций; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; понятие, виды предпринимательства; виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; формы и системы оплаты труда; механизм формирования заработной платы; виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации

	Оформлять результаты поиска	
ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.		
ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум,

	знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности Оформлять бизнес-план Рассчитывать размеры выплат по кредитам	Основы предпринимательской деятельности Основы финансовой грамотности Правила разработки бизнес-планов Порядок выстраивания презентации Виды кредитных банковских продуктов

1.4. Профильная составляющая (направленность)

Реализация программы осуществляется в тесной связи с дисциплинами: «Обществознание», «Основы калькуляции и учета».

1.5. Количество часов на освоение рабочей общеобразовательной программы:

- максимальная учебная нагрузка обучающегося – 68 часов, в том числе:
- обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося – 64 часа
- самостоятельная работа обучающегося – 4 часа
- практические занятия – 34 ч.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	68
Всего занятий	64
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	34
Промежуточная аттестация проводится в форме <i>дифференцированного зачета</i>	2
Внеаудиторная самостоятельная работа	4

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
Раздел 1 Экономические основы профессиональной деятельности			
Тема 1.1 Экономика сферы услуг	Содержание учебного материала Экономика как система общественного производства. Сфера услуг в современном обществе.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Содержание учебного материала Классификация услуг. Рынок услуг и его структура. Производители услуг.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Содержание учебного материала Организационная характеристика предприятий индустрии питания в России.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.2 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала Собственность как основа экономической системы. Виды и особенности экономических систем	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическая работа №1 «Расчет цены на блюдо»	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Содержание учебного материала Закон спроса и предложения	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
Тема 1.3 Предприятие (организация) как субъект хозяйствования	Содержание учебного материала Спрос и предложение как элементы рыночных отношений.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Содержание учебного материала Бизнес-планирование в общественном питании	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Содержание учебного материала Ценообразование на предприятии. Понятие и функции цены.	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Практическая работа №2 «Решение проблемных ситуаций по теме «Трудовые правоотношения»	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11
	Самостоятельная работа	3	
Раздел 2 Правовые основы профессиональной деятельности			
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие	Содержание учебного материала Общая характеристика трудовых правоотношений	2	
	Содержание учебного материала Трудовой договор. Ответственность по трудовому праву	2	

трудовые отношения	Практическая работа №3 «Составление резюме для устройства на работу. Составление трудового договора»	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Тема 2.2 Механизм формирования и формы оплаты труда			
	Содержание учебного материала Системы оплата труда. Оплата труда в общественном питании.	2	
	Практическая работа №4 «Расчет заработной платы повара»	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Содержание учебного материала Системы, виды и функции заработной платы. Мотивация труда, теории мотиваций	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
	Содержание учебного материала Материальная ответственность работника и работодателя	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9
	Дифференцированный зачет	2	
	Самостоятельная работа	4	
Итого		68	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое оснащение

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин» оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

- основные источники:

Каменева М.В. «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» учебное пособие для студентов СПО, 2019г. Ростов-на-Дону, «Феникс», 240 стр

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос.Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.]М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос.Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. М.: ЭЛИТ, 2016- 880с. (кодексы Российской Федерации).
4. Кодекс РФ об административных правонарушениях – М.: Проспект, КноРус, 2014г.
5. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2014 г.
6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
9. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.
10. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов сред.проф. Учеб. Заведений / В.В. Румынина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2014г.
11. Соколова С.В. Основы экономики: учебное пособие для нач. проф. образования /С.В. Соколова. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013г.
12. Яковлев А.И.Основы правоведения: учебник для учащихся нач. проф. учеб. заведений/ А.И.Яковлев- М: «АКАДЕМИЯ», 2012 г.

13. Журнал «Ресторанные ведомости», приложение «Отдел продаж», М., 2013-2016 г.
 14. Журнал «Современный ресторан»

3.2.2. *Дополнительные источники (печатные издания):*

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ С.А. Быстров. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Ефимова О.П. Экономика общественного питания: учеб.пособие для вузов / О.П. Ефимова; Под ред. Н.И. Кабушкина. - 6-е изд., испр. - Мн.: Новое знание, 2008. - 348с.
3. Казанцева С.Я. Основы права: учебник для студ. Сред. Проф. заведений/ С.Я. Казанцева. – М.: Издательский центр «Академия», 2009г.
4. Капустина А.Я. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учеб.пособие/ под общ. Ред. Проф. А.Я. Капустина. – М.:Гардарики, 2009г.
5. Солдатенков Д.В. Ресторанный персонал: как избежать проблем. / Д.В. Солдатенков.: М.ЗАО. Издательский дом Ресторанные ведомости,2005.-192с.
6. Румынина В.В. Основы права: учебник для студ. сред.проф. образования./ В.В. Румынина – М.: ФОРУМ: ИНФРА-М, 2007г.
7. Право: основы правовой культуры: учебник для 10 и 11 классов образовательный учреждений. Базовый и профильный уровни: в 2 частях – 4-е изд. – М. ООО «ТИД «Русское слово-РС», 2008г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

<i>Результаты обучения</i>	<i>Критерии оценки</i>	<i>Формы и методы оценки</i>
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; -способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области	Правильность, полнота	Текущий контроль: - защита отчетов по

<p>профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.</p>	<p>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 инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.</p>	<p>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: - в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования.</p>
--	--	---

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В ЧАСТИ ДОСТИЖЕНИЯ ЛИЧНОСТНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)	Код личностных результатов реализации программы воспитания
Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.	ЛР 1
Готовый использовать свой личный и профессиональный потенциал для защиты национальных интересов России.	ЛР 2
Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине	ЛР 3
Принимающий семейные ценности своего народа, готовый к созданию семьи и воспитанию детей;	ЛР 4
Занимающий активную гражданскую позицию избирателя, волонтера, общественного деятеля.	ЛР 5
Принимающий цели и задачи научно-технологического, экономического, информационного развития России, готовый работать на их достижение.	ЛР 6
Готовый соответствовать ожиданиям работодателей	ЛР 7
Признающий ценность непрерывного образования	ЛР 8
Уважающий этнокультурные, религиозные права человека	ЛР 9
Принимающий активное участие в социально значимых мероприятиях	ЛР 10
Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур,	ЛР 11

отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением.	
Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.	ЛР 12
Способный в цифровой среде использовать различные цифровые средства	ЛР 13
Способный ставить перед собой цели под возникающие жизненные задачи	ЛР 14
Способный генерировать новые идеи для решения задач цифровой экономики	ЛР 15
Способный искать нужные источники информации	ЛР 16
Гибко реагирующий на появление новых форм трудовой деятельности, готовый к их освоению.	ЛР 17
Осознающий значимость системного познания мира, критического осмысления накопленного опыта.	ЛР 18
Развивающий творческие способности, способный креативно мыслить.	ЛР 19
Способный в цифровой среде проводить оценку информации, ее достоверность, строить логические умозаключения на основании поступающей информации.	ЛР 20
Готовый к профессиональной конкуренции и конструктивной реакции на критику.	ЛР 21
Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости.	ЛР 22
Самостоятельный и ответственный в принятии решений во всех сферах своей деятельности	ЛР 23
Проявляющий эмпатию, выражающий активную гражданскую позицию	ЛР 24
Препятствующий действиям, направленным на ущемление прав или унижение достоинства (в отношении себя или других людей).	ЛР 25
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп.	ЛР 26
Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 27
Вступающий в конструктивное профессионально значимое взаимодействие с представителями разных субкультур.	ЛР 28
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д.	ЛР 29
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 30
Гармонично, разносторонне развитый, активно выражающий отношение к преобразованию общественных пространств, промышленной и технологической эстетике предприятия, корпоративному дизайну, товарным знакам.	ЛР 31
Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности.	ЛР 32

Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий.	ЛР 33
Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики.	ЛР 34
Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости.	ЛР 35
Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 36

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Колхоз»
Руководитель ку Е.А.Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 «29» « 08 » 2023 г.
Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин Кр Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от «30» « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.05 Основы калькуляции и учета разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Иванихина В.Н.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

- 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 3. УСЛОВИЕ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
- 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

Рабочая программа дисциплины ОП.05 Основы калькуляции и учета разработана в рамках выполнения работ по внесению изменений и дополнений в образовательную программу по профессии среднего профессионального образования Повар, кондитер, в целях внедрения международных стандартов подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения WorldSkills International, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007 – 2008 годах НП Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR и является составной частью данной профессиональной программы.

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

Учебная дисциплина входит в профессиональный цикл как общепрофессиональная дисциплина и имеет связь с дисциплинами ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5	вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; составлять товарный отчет за день; определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять безналичные платежи; составлять отчеты по платежам.	виды учета, требования, предъявляемые к учету; задачи бухгалтерского учета; предмет и метод бухгалтерского учета; элементы бухгалтерского учета; принципы и формы организации бухгалтерского учета особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; правила документального оформления движения материальных ценностей; источники поступления продуктов и тары; правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; методику осуществления контроля за товарными запасами; понятие и виды товарных потерь, методику их списания; методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; понятие материальной ответственности, ее

		<p>документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; порядок оформления и учета доверенностей; ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте. Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части. Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Составить план действия. Определять необходимые ресурсы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Структура плана для решения задач. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности</p>
ОК 02	<p>Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска</p>	<p>Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации</p>
ОК 03	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования</p>
ОК 04	<p>Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности</p>

ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка	72
Самостоятельная работа	24
Объем образовательной программы	48
в том числе:	
теоретическое обучение	30
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	16
Дифференцированный зачет	2

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины Основы калькуляции и учета

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<p>Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета</p>	<p>Содержание учебного материала Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.</p>	4	1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
	<p>Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция) Источники информации Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/</p>	6	
<p>Тема 2. Ценообразование в общественном питании</p>	<p>Содержание учебного материала Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета. План-меню, его назначение, виды, порядок составления. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных</p>	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10

	кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.		
	Тематика практических занятий	10	
	1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья	2	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	4	5.2-5.5
	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	4	OK1-5, 9, 10
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация	Содержание учебного материала Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой	10	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 OK1-5, 9, 10
	Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий) 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора) 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств" Источники информации	8	

	1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации). 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"		
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практические занятия 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
Тема 4. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание учебного материала Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе	6	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-ОК5, ОК9, ОК10
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практические занятия 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10
Тема 5. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание учебного материала Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира	4	ПК 1.2-1.5 2.2-2.5 3.2-3.5 4.2-4.5 5.2-5.5 ОК1-5, 9, 10

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p> <p>Источники информации</p> <p>1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/</p> <p>2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/ 3. Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55. http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/</p>	10	
	Дифференцированный зачет	2	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,
наименование кабинета из указанных в п.6.1 ПООП

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.

4. ГОСТ 31985-2020 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2023.-III, 10 с.

5. ГОСТ 30390-2023 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2020 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2020.- III, 12 с.

6. ГОСТ 30389 - 2023 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2022 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2023.- III, 12 с.

ГОСТ Р 31987-2023 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

8. ГОСТ 31988-2021 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.

9. ГОСТ Р 30390-2020 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"

10. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2023.-176 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/
4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
8. *Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_roznichnoj_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета. - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования

<p>тары;</p> <ul style="list-style-type: none"> -правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров; -методику осуществления контроля за товарными запасами; -понятие и виды товарных потерь, методику их списания; -методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; 		
<ul style="list-style-type: none"> - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве, -оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; -составлять товарный отчет за день; -определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; -рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; -участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; -пользоваться контрольно-кассовыми 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность расчетов -Соответствие требованиям НД и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций - 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

<p>машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p> <ul style="list-style-type: none">-принимать оплату наличными деньгами;-принимать и оформлять безналичные платежи;-составлять отчеты по платежам		
---	--	--

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»


РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.06 Охрана труда
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель  Е.А. Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ


зам. директора по УПР

 М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 Охрана труда рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 «29» « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин  Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от «30» « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.06 Охрана труда разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569;
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Овчарова И.А.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы дисциплины	5
2. Структура и содержание дисциплины	10
3. Условия реализации рабочей программы дисциплины	15
4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины	16

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.06 Охрана труда

1.1 Место дисциплины в структуре основной образовательной программы: дисциплина ОПЦ.06 Охрана труда относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в профессию.

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающимся осваиваются умения и знания:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5	<p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</p> <p>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</p> <p>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>-проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</p> <p>-обязанности работников в области охраны труда;</p> <p>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</p> <p>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</p> <p>-порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</p> <p>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной</p>
ОК 01	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части.</p> <p>Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.</p> <p>Составить план действия.</p> <p>Определять необходимые ресурсы.</p> <p>Владеть актуальными методами работы в профессиональной и</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.</p> <p>Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте.</p> <p>Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.</p> <p>Методы работы в профессиональной и смежных сферах.</p> <p>Структура плана для решения задач.</p>

	смежных сферах. Реализовать составленный план. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Определять задачи поиска информации Определять необходимые источники информации Планировать процесс поиска Структурировать получаемую информацию Выделять наиболее значимое в перечне информации Оценивать практическую значимость результатов поиска Оформлять результаты поиска	Номенклатура информационных источников применяемых в профессиональной деятельности Приемы структурирования информации Формат оформления результатов поиска информации
ОК 03	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности Выстраивать траектории профессионального и личностного развития	Содержание актуальной нормативно-правовой документации Современная научная и профессиональная терминология Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Организовывать работу коллектива и команды Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Психология коллектива Психология личности Основы проектной деятельности
ОК 05	Излагать свои мысли на государственном языке Оформлять документы	Особенности социального и культурного контекста Правила оформления документов.
ОК 06	Описывать значимость своей профессии Презентовать структуру профессиональной деятельности по профессии	Сущность гражданско-патриотической позиции Общечеловеческие ценности Правила поведения в ходе выполнения профессиональной деятельности
ОК 07	Соблюдать нормы экологической безопасности Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности Основные ресурсы задействованные в профессиональной деятельности Пути обеспечения ресурсосбережения.
ОК 09	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач Использовать современное программное обеспечение	Современные средства и устройства информатизации Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Понимать общий смысл четко	правила построения простых и

	<p>произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</p>	<p>сложных предложений на профессиональные темы основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика) лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности</p>
--	--	--

Содержание дисциплины ориентировано на подготовку обучающихся к освоению профессиональных модулей программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер и овладению **профессиональными компетенциями**:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

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

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

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

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

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В процессе освоения дисциплины у обучающихся должны формироваться **общие компетенции:**

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

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

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

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

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

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

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

ОК 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	66
в том числе:	
практические занятия	28
лабораторная работа	
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
в том числе:	
Внеаудиторная работа с источниками информации с целью подбора методического материала	6
Итоговая аттестация в форме: зачета дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание дисциплины ОПЦ.06 Охрана труда

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов
1	2	3
Раздел 1 Нормативно - правовая база охраны труда		29
Тема 1.1 Законодательство в области охраны труда	Содержание учебного материала	6
1	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные понятия и терминология безопасности труда. Законы и иные нормативные правовые акты по охране труда, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организаций. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации.	
	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, Госсаниинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции	
Тема 1.2 Организация охраны труда на предприятиях	Содержание учебного материала	8
1	Аттестация рабочих мест, сертификация производственных объектов. Государственная экспертиза условий труда. на соответствие требований безопасности труда. Система стандартизации и сертификации по технике безопасности: назначение, объекты. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание	
2	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение Обязанности работников и работодателя в области охраны труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.	
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. Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда	

	4 Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Оформление документации по инструктажам по охране труда и технике безопасности.	15
Раздел 2 Условия труда на предприятиях общественного питания		18
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание учебного материала 1 Условия труда, их виды: основные понятия. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Загрязнение вредными веществами воздуха производственных помещений. Воздействие производственного шума на организм человека. Воздействие производственных вибраций на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм. 2 Опасные и производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека 3 Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	6
	Практические занятия Практическое занятие №1. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам Практическое занятие №2. Оценка опасных и вредных производственных факторов и соответствующих рисков	4
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание учебного материала 1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия и причины. 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	4

	<p>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</p>	
	<p>Практические занятия Практическое занятие №3. Определение причин и уровня производственного травматизма на предприятии. Практическое занятие №4. Оформление актов о несчастном случае. Аттестация рабочего места.</p>	<p>4</p>
<p>Раздел 3 Электробезопасность и пожарная безопасность</p>		<p>43</p>
<p>Тема 3.1 Обеспечение электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Электротравматизм. Механизм воздействия электрического тока на организм человека. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма)</p> <p>2 Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>3 Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение).. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.</p> <p>4 Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Источники электромагнитного излучения и защита от них. Принцип воздействия электромагнитных волн на организм человека, возможные последствия и защита от излучения.</p>	<p>8</p>
<p>Тема 3.2 Пожарная безопасность</p>	<p>Содержание учебного материала</p> <p>1 Причины возникновения пожаров и взрывов на пищевых предприятиях. Основные термины и понятия. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров</p> <p>2 Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях.</p>	<p>8</p>

	3	Противопожарный инструктаж понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	
	4	Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты. Пожарный инвентарь и средства пожаротушения. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	
	Практические занятия		
	Практическое занятие №5. Использование средств коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой деятельности		4
	Практическое занятие №6. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания		4
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание учебного материала		
	1	Требования безопасности к размещению и эксплуатации технологического оборудования. Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию. Опасные зоны технологического оборудования. Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций персоналом.	4
	Практические занятия		
	Практическое занятия №7. Разработка документации по технике безопасности при эксплуатации оборудования.		4
	Практическое занятия №8. Проведение различных видов инструктажей на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ		4
	Дифференцированный зачет		2
Всего		72	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличие учебного кабинета «Безопасность жизнедеятельности и охрана труда»»

Оборудование учебного кабинета:

- доска учебная;
- рабочее место для преподавателя;
- рабочие места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий «Охрана труда», «Средства защиты от поражения электрическим током», «Пример разработки инструкции по технике безопасности»

Технические средства обучения:

- компьютер;
- средства аудиовизуализации;
- наглядные пособия (плакаты, DVD-фильмы, мультимедийные пособия).

3.2. Информационное обеспечение обучения (перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы)

Печатные издания:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании: учебник / Ю.М. Бурашников. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 272с.
2. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2019.– 320с.

Электронные издания (электронные ресурсы):

1. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.gost.ru>
2. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru/>
3. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
4. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.trudkod.ru/>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: -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 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>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -письменных и устных ответов, -тестирования.</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</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д. Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>	<p>Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на дифференцированном зачете</p>

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Колхоз»
Руководитель Е.А. Курносова
« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УПР
М.С. Ковалев
« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 « 27 » « 08 » 2023 г.
Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчик:
Вьюнова Л.Е.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

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

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

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

- устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы;
- переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности;
- самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас;

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

- лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности;
- грамматический минимум по каждой теме УД;

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться общие компетенции (ОК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

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

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

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

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

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

В процессе освоения дисциплины у студентов должны формироваться предметные компетенции:

ПК1. речевая

ПК2. языковая

ПК3. социокультурная

ПК4. компенсаторная

ПК5. учебно-познавательная

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы	66
в том числе:	
теоретическое обучение	50
практические занятия	9
самостоятельная работа	6
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности

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
1	2	3	
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки	Содержание учебного материала		
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по теме: Продукты питания и способы кулинарной обработки. Грамматический материал: <ul style="list-style-type: none"> – местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; – простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); – простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; – предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; – безличные предложения; – понятие глагола-связки 	10	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Самостоятельная работа обучающихся: <ul style="list-style-type: none"> – составление кроссвордов по теме «Продукты питания»; Практическое занятие: Продукты питания	1	1

Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала	Содержание учебного материала	5	
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по теме: «Типы организаций питания и работа персонала». Грамматический материал: – имя существительное: его основные функции в предложении; – имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения		
	Самостоятельная работа обучающихся – сочинение на тему «Работа кухни»; Практическое занятие: Типы предприятий общественного питания	1 1	
Тема 3. Составление меню. Названия блюد	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: – артикль: определенный, неопределенный, нулевой; – основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля; – употребление существительных без артикля		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление меню ресторана, кафе Практическое занятие: Виды меню и структура меню	1 1	
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5,
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по теме «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал:		

	<p>– имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения</p> <p>Практическое занятие: Кухонное оборудование</p>	1	ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по темам: «Кухонная, столовая и барная посуда», «Сервировка стола» Грамматический материал : – образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.		
	Самостоятельная работа обучающихся: – чтение, перевод текстов, Практическое занятие: Сервировка стола	1 1	
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Теоретическое обучение Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». Грамматический материал: – количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане» Практическое занятие: В ресторане	1 1	
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание учебного материала	4	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8,
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» Грамматический материал: времена группы Continuous		

	Практическое занятие: Закупки и хранение продуктов	1	ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: неопределенные наречия, производные от some, any, every		
	Самостоятельная работа обучающихся: – составление диалогов Практическое занятие: Неопределенные наречия	1 1	
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание учебного материала	5	ОК 01-05, ОК 09, ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1-5.5
	Теоретическое обучение Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран» Грамматический материал: совершенные времена глагола: Present, Past, Future, Perfect. Практическое занятие: Кухни разных стран, рецепты приготовления блюд		
	Дифференцированный зачет	1	
	Самостоятельная работа Теоретическое обучение Практические занятия	6 50 10	
	Всего	66	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

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

3.2. 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. Карпова Т.А. English for colleges Английский для колледжей: Учебное пособие / Т.А. Карпова. – Москва: Кно Рус, 2021. – 282 с.
2. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. СПО / Н.И. Щербакова , Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320с.
3. Голубев А. П. Английский язык: учеб. пособие для студ. СПО /А.П. Голубев – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
4. Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8.
5. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. – 2-е изд., перераб. – Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5.

3.2.2. Электронные издания (ресурсы):

- 1 Малецкая, О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-6607-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148964> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 2 Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с. — ISBN 978-5-8114-2987-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148121> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
- 3 Краснопёрова, Ю. В. Теоретическая грамматика английского языка : учебно-методическое пособие для СПО / Ю. В. Краснопёрова. — Саратов : Профобразование, 2019. — 75 с. — ISBN 978-5-4488-0334-5. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL:

<https://profspo.ru/books/86151>

4 . Кузнецова, Т. С. Английский язык. Устная речь. Практикум : учебное пособие для СПО / Т. С. Кузнецова. — 2-е изд. — Саратов, Екатеринбург : Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. — 267 с. — ISBN 978-5-4488-0457-1, 978-5-7996-2846-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО ПРОФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/87787>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Воробьева, С. А. Деловой английский язык для ресторанного бизнеса (B1). Business English for Restaurants and Catering : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. А. Воробьева, А. В. Киселева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 213 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09871-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/492764> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Голицынский М.Б. Грамматика: Сборник упражнений / Ю.Б.Голицынский. – Санкт-Петербург: Каро, 2017. – 544с. – (Серия «Английский язык для школьников»).

3. Мазурина О.Б. Переписка с деловым партнером на английском языке. Учебное пособие / О.Б.Мазурина. – Москва: Проспект, 2021. – 104 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
---	--

1	2
	Оценка результатов знаний и умений по пятибалльной системе
Уметь:	
<p>У 1 устно и письменно общаться на английском языке на профессиональные и повседневные темы</p>	<p>Текущий контроль: - оценка умений в процессе выполнения практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания • Типы предприятий общественного питания • Виды меню и структура меню • Кухонное оборудование • Сервировка стола • В ресторане • Кухни разных стран, рецепты приготовления блюд <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: письменных ответов: задания 1-10</p>
<p>У 2 переводить со словарем иностранные тексты профессиональной направленности</p>	<p>Текущий контроль: - оценка умений в процессе выполнения практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания • Типы предприятий общественного питания • Виды меню и структура меню • Кухонное оборудование • Сервировка стола • В ресторане • Кухни разных стран, рецепты приготовления блюд <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: письменных ответов: задания 2-10</p>
<p>У3 самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас</p>	<p>Текущий контроль: - оценка умений в процессе выполнения практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания • Типы предприятий общественного питания • Виды меню и структура меню • Кухонное оборудование • Сервировка стола • В ресторане • Кухни разных стран, рецепты приготовления блюд <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <ul style="list-style-type: none"> • Составление кроссвордов по теме «Продукты питания» • Сочинение на тему «Работа кухни» • Составление меню ресторана, кафе • Чтение, перевод текстов • Составление диалогов по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане»

	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: письменных ответов: задания 1-10</p>
<p>Знать: З 1 лексический минимум (1200-1400 ЛЕ), необходимый для чтения и перевода со словарем иностранных текстов профессиональной направленности;</p>	<p>Текущий контроль: - оценка умений в процессе выполнения практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Продукты питания • Типы предприятий общественного питания • Виды меню и структура меню • Кухонное оборудование • Сервировка стола • В ресторане • Кухни разных стран, рецепты приготовления блюд <p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - Освоение лексико-грамматического материала по теме: «Обслуживание посетителей в ресторане». - Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов» - Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» - Освоение лексического материала по теме « Кухни разных стран»</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде: письменных ответов: задания 1-10</p>
<p>З 2 грамматический минимум по каждой теме УД;</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every; • простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); • простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; • предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; • безличные предложения; • понятие глагола-связки • имя существительное: его основные функции в предложении; • имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения • артикль: определенный, неопределенный, нулевой;

- основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля;
- употребление существительных без артикля
- имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения
- образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.

Промежуточная аттестация

*в форме дифференцированного зачета по дисциплине в виде:
письменных ответов: задания 5,8,9,10*

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.19 Повар кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель Е.А. Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению
Протокол № 1 «28» « 08 » 2023 г.
Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.
Протокол № 1 от «30» « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.08 Безопасность жизнедеятельности разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.19 Повар кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»
Разработчик : Иванихина В.Н.
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

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

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.08. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ. 08 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.01.19 Повар,кондитер

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-04, 08, 09, 10.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Уметь	Знать
ОК 01-04, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	<p>организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</p> <p>предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</p> <p>применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</p> <p>основы военной службы и обороны государства; задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>

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	28
в том числе:	
теоретическое обучение	32
практические занятия	28
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 в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел I. Гражданская оборона			
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля		
	Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения		
	Тематика практических занятий		
Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Защита населения и территорий при стихийных бедствиях		
	Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах		
	Тематика практических занятий		
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании	6	

(катастрофах) на транспорте, производственных объектах	средствами пожаротушения		
Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке		
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни			
Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами.		
	Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях		
	Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании.		
	Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	6	
	Тематика практических занятий		
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания.		

	Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		
Раздел 3. Основы военной службы			
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание учебного материала	4	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий		
	Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке		
	Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации		
	Тематика практических занятий	10	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций		
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях		
	Изучение материальной части, сборка, разборка автомата		
	Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.		
	Построение и отработка движения походным строем		
Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте			
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		60	

3. ПРИМЕРНЫЕ УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет безопасности жизнедеятельности. Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- комплект учебно-наглядных пособий:

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- учебно-планирующая документация;
- комплект учебно-наглядных пособий: макеты защитных сооружений, макет участка местности учебного заведения и прилегающих районов; приборы дозиметрического контроля, газоизмерительные приборы;
- индивидуальные средства защиты органов дыхания и кожи, самоспасатели; медицинские средства защиты, санитарная сумка; первичные средства пожаротушения (в т. ч. все виды огнетушителей).

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обеспечением на рабочем месте преподавателя с выходом в Internet;
- мультимедийный проектор.

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. 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.

2. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учеб. пособие для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 144 с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учебник для учреждений сред. проф. образования /Н.В. Косолапова, Н. А. Прокопенко, Е. Л. Побежимова. —Москва: Академия, 2020.– 288 с.

4. Кошелев, А.А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие / А.А. Кошелев. — 7-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-4891-3.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6.

6. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с.

7. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Кошелев, А. А. Медицина катастроф. Теория и практика : учебное пособие для СПО / А. А. Кошелев. — 8-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 320 с. — ISBN 978-5-8114-7046-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/154384> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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> (дата обращения: 29.01.2022).

3. Микрюков, В.Ю., Безопасность жизнедеятельности : учебник / В.Ю. Микрюков. — Москва : КноРус, 2022. — 333 с. — ISBN 978-5-406-08633-9. — URL: <https://book.ru/book/940372> (дата обращения: 29.01.2022). — Текст : электронный.

4. Широков, Ю. А. Защита в чрезвычайных ситуациях и гражданская оборона : учебное пособие для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 488 с. — ISBN 978-5-8114-6463-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148019> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Кривошеин, Д. А. Безопасность жизнедеятельности : учебное пособие / Д. А. Кривошеин, В. П. Дмитренко, Н. В. Горькова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 340 с. — ISBN 978-5-8114-3376-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148144> (дата обращения: 12.01.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Балаян, С. Е. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни: методические указания к выполнению лабораторных работ / С. Е. Балаян. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2020. — 80 с. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/49923.html> (дата обращения: 01.07.2022).

2. Суворова, Г.М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для среднего профессионального образования / Г.М. Суворова, В.Д. Горичева. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва: Юрайт, 2023. — 212 с. — Текст: электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471671> (дата обращения: 02.07.2021).

3. Безопасность в техносфере: Всероссийский научно-методический и информационный журнал. Режим доступа: <http://www.magbvt.ru>.

4. Официальный сайт МЧС РФ. Режим доступа: <http://www.mchs.gov.ru>.

5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности. Режим доступа: <http://bzhde.ru>.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу <p>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений,</p> <ul style="list-style-type: none"> - область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим. 	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала.</p> <p>Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы</p>	<p>Тестовый и устный контроль по заданной тематике</p> <p>Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике</p> <p>Дифференцированный зачет</p>
<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; - оказывать первую помощь пострадавшим 	<p>Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС.</p> <p>Точность и грамотность использования конкретных средств защиты</p> <p>Грамотность использования первичных средств пожаротушения;</p> <p>Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим</p>	<p>Оценка выполнения практических заданий</p> <p>Дифференцированный зачет</p>

Министерство общего и профессионального образования Ростовской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОПЦ.09 Физическая культура
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
среднего профессионального образования
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

п. Тарасовский

2023 г.

СОГЛАСОВАНО

ООО «Колхоз»

Руководитель Е.А. Курносова

« 31 » « 08 » 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УПР

М.С. Ковалев

« 31 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 Физическая культура рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению

Протокол № 1 « 28 » « 08 » 2023 г.

Председатель цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин Е.В. Крохалева

Одобрена и рекомендована к утверждению педагогическим советом техникума.

Протокол № 1 от « 30 » « 08 » 2023 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОПЦ.09 Физическая культура разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1569 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 22.12.2016 г. № 44898);
- Примерной рабочей программы дисциплины «Физическая культура» для профессиональных образовательных организаций, утвержденной на заседании Совета по оценке содержания и качества примерных рабочих программ общеобразовательного и социально-гуманитарного циклов среднего профессионального образования ФГБОУ ДПО ИРПО (протокол № 41 от 28.02.2022 г.);
- Разъяснений по формированию примерных программ учебных дисциплин начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов начального профессионального и среднего профессионального образования, утвержденных Департаментом государственной политики и образования Министерства образования и науки Российской Федерации 27 августа 2009 г.;
- Положения ГБПОУ РО «ТМПТ» о рабочей программе дисциплины, профессионального модуля.

Организация-разработчик: ГБПОУ РО «ТМПТ»

Разработчик:

Вьюнова Л.Е.

преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

СОДЕРЖАНИЕ

	Стр.
1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

1.1. Область применения рабочей программы:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью адаптированной образовательной программы по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер, относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место дисциплины в структуре примерной основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Физическая культура является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Учебная дисциплина ОПЦ.09 Физическая культура наряду с учебными дисциплинами общепрофессионального цикла обеспечивает формирование общих и профессиональных компетенций для дальнейшего освоения профессиональных модулей

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ОК 02-06 ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни;

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	44
в том числе:	
теоретическое обучение	4
лабораторные занятия	-
практические занятия	35
самостоятельная работа	4
консультации	-
Промежуточная аттестация – дифференцированный зачет	1

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПЦ.09 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1.1. Общие сведения о значении физической культуры в профессиональной деятельности	Содержание учебного материала	6	ОК 02-06 ОК 08
	1. Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии	1	
	2. Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью. Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков.	2	
	3. Практическое занятие «Составление комплекса физических упражнений для утренней гимнастики»	1	
	4. Практическое занятие «Занятия на тренажерах с целью совершенствования общей физической подготовки»	1	
	5. Самостоятельная работа «Упражнения для статической выносливости мышц пальцев и кистей рук»	1	
Тема 1.2. Основы здорового образа жизни	Содержание учебного материала	4	ОК 02-06 ОК 08
	1. Практическое занятие «Развитие скоростно-силовых качеств»	1	
	2. Практическое занятие «Упражнения на развитие выносливости»	1	
	3. Практическое занятие «Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда».	1	
	4. Самостоятельная работа «Составление плана ЗОЖ»	1	
Тема 1.3. Физкультурно-оздоровительные мероприятия для укрепления здоровья,	Содержание учебного материала	34	ОК 02-06 ОК 08
	1. Практическое занятие «Специальные беговые упражнения»	1	
	2. Практическое занятие «Освоение методики выполнения комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с целью профилактики профессиональных заболеваний»	1	

достижения жизненных и профессиональных целей	3.	Практическое занятие «Кросс по пересеченной местности»	1	ОК 02-06 ОК 08
	4.	Практическое занятие «Бег на 150 м в заданное время»	1	
	5.	Практическое занятие «Прыжки в длину способом «согнув ноги»»	1	
	6.	Практическое занятие «Метание гранаты в цель»	1	
	7.	Практическое занятие «Метание гранаты на дальность»	1	
	8.	Практическое занятие «Челночный бег 3х10»	1	
	9.	Практическое занятие «Прыжки на различные отрезки длинны»	1	
	10.	Практическое занятие «Выполнение максимального количества элементарных движений»	1	
	11.	Практическое занятие «Выполнение комплекса упражнений на развитие быстроты движений»	1	
	12.	Практическое занятие «Развитие скоростно - силовых качеств»	1	
	13.	Практическое занятие «Развитие координации»	1	
	14.	Практическое занятие «Выполнение комплекса упражнений на развитие мышц ног»	1	
	15.	Практическое занятие «Упражнения на снарядах»	1	
	16.	Практическое занятие «Профилактика сколиоза»	1	
	17.	Практическое занятие «Развитие гибкости»	1	
	18.	Практическое занятие «Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время»	1	
	19.	Практическое занятие «Ходьба по гимнастическому бревну»	1	
	20.	Практическое занятие «Развитие силы рук»	1	
	21.	Практическое занятие «Упражнения с гантелями»	1	
	22.	Практическое занятие «Упражнения на гимнастической скамейке»	1	
	23.	Практическое занятие «Акробатические упражнения»	1	
	24.	Практическое занятие «Упражнения в балансировании»	1	
	25.	Практическое занятие «Упражнения на гимнастической стенке»	1	
	26.	Практическое занятие «Преодоление полосы препятствий»	1	
	27.	Практическое занятие «Выполнение упражнений на развитие быстроты движений и реакции»	1	
	28.	Практическое занятие «Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции»	1	
	29.	Практическое занятие «Выполнение упражнений на развитие частоты движений»	1	
	30.	Практическое занятие «Броски мяча в корзину с различных расстояний»	1	

	31.	Практическое занятие «Развитие ловкости»	1	
	32.	Практическое занятие «Выполнение комплекса упражнений на развитие мелкой моторики»	1	
	33.	Самостоятельная работа «Регистрация и выполнения нормативов ГТО»	1	
	34.	Самостоятельная работа «Упражнения на развитие гибкости»	1	
Промежуточная аттестация		Дифференцированный зачет	1	
		Всего:	44	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

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

Спортивный зал,

оснащенный оборудованием:

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методической документации (учебники и учебные пособия, карточки-задания, комплекты тестовых заданий, методические рекомендации и разработки);

гимнастическое оборудование;

легкоатлетический инвентарь;

оборудование и инвентарь для спортивных игр;

техническими средствами обучения:

персональный компьютер.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основная литература

1. Бишаева А.А. Физическая культура: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. (5-е изд. стер.) — М., Академия, 2020.
2. Виленский М. Я., Горшков А.Г. Физическая культура (Среднее профессиональное образование)– М.: КноРус, 2019
3. Кузнецов В. С., Колодницкий Г. А. Физическая культура: учебник /. – М.: КноРус, 2020

3.2.2.Дополнительная литература

1. Барчуков И.С. Теория и методика физического воспитания и спорта: учебник / под общ.ред. Г. В. Барчуковой. — М., 2020
2. Гамидова С.К. Содержание и направленность физкультурно-оздоровительных занятий. —Смоленск, 2021
3. Решетников Н.В., Кислицын Ю.Л., Палтиеви́ч Р.Л., Погадаев Г.И. Физическая культура: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования. — М., 2020
4. Сайганова Е.Г, Дудов В.А. Физическая культура. Самостоятельная работа: учеб. пособие. — М., 20120. — (Бакалавриат)

Интернет-ресурсы:

1. Информационный портал. (Режим доступа): URL: https://elibrary.ru/title_about.asp?id=28637 (дата обращения: 16.11.2020).
2. Информационный портал. (Режим доступа): URL: <http://fizkultura-na5.ru/programmy-po-fizicheskoy-kulture/primernaya-rabochaya-programma-po-uchebnoj-distsipline-fizicheskaya-kultura-dlya-srednego-professionalnogo-obrazovaniya1.html> (дата обращения: 16.11.2020).
3. Информационный портал. (Режим доступа): URL: <http://elib.cspu.ru/xmlui/bitstream/handle/123456789/1119/Жабакoв%20В.Е.%2C%20Жабакoва%20Т.В.%20%20Педагогическое%20мастерство.pdf?sequence=1&isAllowed=y> (дата обращения: 16.11.2020).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПЦ.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА

<i>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</i>	<i>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</i>
<i>1</i>	<i>2</i>
	<i>Оценка результатов знаний и умений по пятибалльной системе</i>
<i>Уметь:</i>	
У 1. использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • «Составление комплекса физических упражнений для утренней гимнастики» • «Занятия на тренажерах с целью совершенствования общей физической подготовки» • «Упражнения для статической выносливости мышц пальцев и кистей рук» • «Развитие скоростно-силовых качеств» • «Упражнения на развитие выносливости» • «Воспитание устойчивости организма к воздействиям неблагоприятных гигиенических производственных факторов труда». • «Специальные беговые упражнения» • «Освоение методики выполнения комплексов утренней, вводной и производственной гимнастики с целью профилактики профессиональных заболеваний » • «Кросс по пересеченной местности» • «Бег на 150 м в заданное время» • «Прыжки в длину способом «согнув ноги»» • «Метание гранаты в цель» • «Метание гранаты на дальность» • «Челночный бег 3x10» • «Прыжки на различные отрезки длины» • «Выполнение максимального количества элементарных движений» • «Выполнение комплекса упражнений на развитие быстроты движений» • «Развитие скоростно - силовых качеств» • «Развитие координации»

- «Выполнение комплекса упражнений на развитие мышц ног»
- «Упражнения на снарядах»
- «Профилактика сколиоза»
- «Развитие гибкости»
- «Прыжки с гимнастической скакалкой за заданное время»
- «Ходьба по гимнастическому бревну»
- «Развитие силы рук»
- «Упражнения с гантелями»
- «Упражнения на гимнастической скамейке»
- «Акробатические упражнения»
- «Упражнения в балансировании»
- «Упражнения на гимнастической стенке»
- «Преодоление полосы препятствий»
- «Выполнение упражнений на развитие быстроты движений и реакции»
- «Выполнение упражнений на развитие быстроты реакции»
- «Выполнение упражнений на развитие частоты движений»
- «Броски мяча в корзину с различных расстояний»
- «Развитие ловкости»
- «Выполнение комплекса упражнений на развитие мелкой моторики»

-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы

- «Упражнения для статической выносливости мышц пальцев и кистей рук»
- «Составление плана ЗОЖ»
- «Регистрация и выполнения нормативов ГТО»
- «Упражнения на развитие гибкости»

Промежуточная аттестация:

- оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета: задания 7-10

Знать:

З 1. о роли физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном

Текущий контроль при проведении:

*-письменного/устного опроса;
-тестирования по темам:*

<p>развитии человека</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии • Характеристика и классификация упражнений с профессиональной направленностью. Физические упражнения, направленные на развитие и совершенствование профессионально важных физических качеств и двигательных навыков. <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета: задания 1-6</p>
<p>3 2. основы здорового образа жизни</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Значение физической культуры в профессиональной деятельности. Взаимосвязь физической культуры и получаемой профессии <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения практических заданий дифференцированного зачета: задания 1-6</p>