

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ 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 ПРИМЕРНОЙ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА»

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

Учебная дисциплина ОПД.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, 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 01-07 ОК 09 ОК 10	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам; обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства; проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы</b>	64
теоретическое обучение	44
лабораторно-практические занятия	20
самостоятельная работа <sup>1</sup>	4
<b>Промежуточная аттестация<sup>2</sup> дифференцированный зачет</b>	2

---

<sup>1</sup> Объем самостоятельной работы обучающихся определяется образовательной организацией в соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема образовательной программы в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренным тематическим планом и содержанием учебной дисциплины (междисциплинарного курса).

<sup>2</sup> Проводится в форме дифференцированного зачета

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	<b>19</b>	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.		
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>3</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	<b>1</b>	
	Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов. Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.		
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10

	Выращивание микробов на различных питательных средах.	<b>2</b>	
	Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
<b>Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 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
	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.		
	Санитарно-показательные микроорганизмы. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития. Микробиология основных пищевых продуктов. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции. Схема микробиологического контроля.		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	<b>2</b>	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
	Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	<b>2</b>	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 2.1</b> <b>Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 2.2</b> <b>Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	<b>1</b>	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	<b>1</b>	
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.1
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	<b>2</b>	
	2. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		
<b>Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ПК 6.1 ОК 01-07, 09, 10
	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда		
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10
	1. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	<b>4</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач		

<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Личная гигиена работников пищевых производств.		
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5
	Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	<b>2</b>	ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач			
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		
			ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6

			ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	<b>2</b>	ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил		
<b>Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		
	<b>Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил</b>		
<b>Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8 ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация		
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>		ОК 01-07, 09, 10
	Изучение требований системы ХАССП, санитарных норм и правил		ПК 1.2-1.5 ПК 2.2-2.8

			ПК 3.2-3.6 ПК 4.2-4.5 ПК 5.2-5.5 ПК 6.3-6.4
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

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

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

Кабинет Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный оборудованием:

- доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;
- комплект учебно-наглядных пособий (плакаты, таблицы, раздаточный материал, образцы ми продуктов, муляжи, плакаты, DVD фильмы, мультимедийные пособия и др.).

Технические средства обучения:

- компьютер;
- мультимедиапроектор (интерактивная доска);
- мультимедийные и интерактивные обучающие материалы;
- калькуляторы;
- реактивы и лабораторное оборудование.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. 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. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное пособие для спо / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-6375-6.

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

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

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

5. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -10-е изд., стер. — Москва: Академия, 2023. —160 с.

6. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: в 2 ч. Часть 2. — 2-е изд., стер. — Москва: Академия, 2023. — 352 с.

7. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / З.П. Матюхина. — 11-е изд., стер. — Москва: Академия, 2022. — 256 с.

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

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

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

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

### 3.2.2. Основные электронные издания

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

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

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

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

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

6. Основы санитарно-микробиологического контроля продуктов питания : учебное пособие / Е. В. Крякунова, З. А. Канарская, Е. В. Петухова, М. А. Поливанов. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2023. — 100 с. — ISBN 978-5-7882-2694-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROFобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/109575>

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

8. Сахарова, О. В. Общая микробиология и общая санитарная микробиология :

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

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

### 3.2.3. Дополнительные источники

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

## 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</p>	<p>грамотно выступает с сообщениями;  владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;  намечает и характеризует приемы саморегуляции;  полнота ответов, точность формулировок;</p>	<p>анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;  -текущий контроль освоения материала;  защита внеаудиторной самостоятельные работы;  -дифференцированный зачет</p>

<p>правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>		
<p>Умения  использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;  рассчитывать энергетическую ценность блюд;  составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференцированный зачет</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья 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 ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья разработана основе требований:  
-- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 20.12.2016г. № 44828);  
- 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»

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОПД.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

### Область применения программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности (профессии) СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** Рабочая программа входит в общепрофессиональный цикл

---

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

#### Цели и задачи дисциплины:

Цель изучения дисциплины «Организация хранения и контроль запасов сырья» состоит в освоении теоретического и практического материала по организации и контролю запасов сырья с учетом технологических, технических и экономических аспектов производства продукции общественного питания для использования его в дальнейшей профессиональной деятельности.

При изучении дисциплины решаются следующие задачи:

- усвоить основные понятия по организации и контролю запасов и сырья;
- формирование понимания физической сущности, структурно-механических характеристик пищевых продуктов;
- развитие умения оценки физико-механических характеристик сырья и использования их для расчета технологических процессов и аппаратов, в которых они осуществляются, а также создания предпосылки для их механизации и автоматизации.
- приобрести навыки в работе с техническими регламентами и нормативными документами, регламентирующими безопасность и качество товарных запасов и сырья;
- приобрести навыки правильного приема, хранения и учета товарных запасов и сырья.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояния продуктов и запасов;
- проводить инструктаж по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения продуктов;
- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;

- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производстве питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки запасов на производстве;
- процедура и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

Формируемые общие компетенции:

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного 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. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов 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 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

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 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

Формируемые профессиональные 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.

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

Объем образовательной нагрузки обучающегося 102 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Объем образовательной нагрузки</b>	<b>102</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>58</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>34</b>
контрольные работы (тесты)	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>4</b>
Подготовка презентаций. Составление и оформление технологической документации.	
<b><i>Промежуточная аттестация</i></b> <i>в форме Экзамена</i>	<b>6</b>

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины **Организация хранения и контроль запасов и сырья**  
(наименование дисциплины)

НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ	СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА, ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ, ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ, САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	ОБЪЕМ ЧАСОВ		САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
Раздел 1	<b>Основы товароведения продовольственных товаров.</b>				ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8.
Тема 1.1 Введение. Оценка качества продовольственных товаров.	1. <b>Оценка качества, потребительские свойства, продовольственных товаров.</b> Определение качества пищевых продуктов органолептическим и измерительным методами. Свойства потребительской продукции. Классификация факторов качества. Характеристика безопасности продовольственных товаров.	2			ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	2. <b>Дефекта и брак продовольственных товаров. Основы стандартизации и сертификации товаров.</b> Классификация дефектов по степени выявления. Причины возникновения брака. Стандартизация, стандарт. Категории стандартизации в Российской Федерации. Сертификация, сертификат. Цель сертификации.	2			
	3. <b>Практическое занятие № 1</b> Составление сравнительной таблицы ассортимента основных групп продовольственных товаров.	2			ОК 1 - 7, 9, 10

	<p><b>4. <u>Классификация, ассортимент и характеристика продовольственных товаров.</u></b>          Основные признаки классификации. Торговая классификация продовольственных товаров. Ассортимент товаров.</p>	2			
	<p><b>5. <u>Товароведная характеристика зерномучные и хлебные изделия.</u></b>          Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	2			ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10
	<p><b>6. <u>Практическое занятие № 2</u></b>          Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.</p>	2			
	<p><b>7. <u>Товароведная характеристика свежих овощей. Кулбнеплоды, корнеплоды, капустные овощи.</u></b>          общие требования к качеству свежих овощей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей.</p>	2			
	<p><b>8. <u>Товароведная характеристика свежих овощей. Луковые, салатно-шпинатные овощи, десертные, пряные.</u></b>          общие требования к качеству свежих овощей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей.</p>	2			

	<p><b>9. <u>Товароведная характеристика свежих овощей. Тыквенные, бахчевые культуры, томатные, бобовые овощи.</u></b>  общие требования к качеству свежих овощей. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей.</p>	2			
	<p><b>10. <u>Практическое занятие № 3</u></b>  Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</p>	2			
	<p><b>11. <u>Самостоятельная работа №1</u></b>  Подготовка слайд-презентации по теме: «Полезность плодовоовощных продуктов для организма человека»</p>			2	
<p><b>Тема 1.2.</b>  Товароведная характеристика свежих плодов.</p>	<p><b>1. <u>Товароведная характеристика свежих плодов. Семечковые, косточковые.</u></b>  Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству плодов.</p>	2			
	<p><b>2. <u>Товароведная характеристика свежих плодов. Субтропические и тропические плоды, экзотические плоды.</u></b>  Ассортимент, товароведная характеристика.</p>	2			
	<p><b>3. <u>Товароведная характеристика свежих плодов. Ягоды, дикорастущие ягоды, орехоплодные. Грибы.</u></b>  Ассортимент, товароведная характеристика. Классификация грибов по пищевой ценности.</p>	2			
<p><b>Тема 1.4.</b>  Товароведная характеристика</p>	<p><b>1. <u>Товароведная характеристика вкусовых товаров.</u></b>  Ассортимент, классификация, товароведная характеристика, общие требования к качеству вкусовых товаров.</p>	2			

ВКУСОВЫХ товаров					
<b>Тема 1.5.</b> Товароведная характеристика молочных товаров	<b>1. <u>Товароведная характеристика молочных товаров</u></b> <b>в.</b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов.	2			ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10
	<b>2. <u>Практическое занятие № 4</u></b> Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов.	2			
<b>Тема 1.6.</b> Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	<b>1. <u>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов.</u></b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов.	2			
	<b>2. <u>Практическое занятие № 5</u></b> Органолептическая оценка качества рыбы, рыбных продуктов, морепродуктов.	2			
<b>Тема 1.7.</b> Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов	<b>1. <u>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов.</u></b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов.	2			ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6.
	<b>2. <u>Практическое занятие № 6</u></b> Органолептическая оценка качества различных видов мяса, мясных продуктов.	2			

	3. <b>Самостоятельная работа №2</b> Реферат на тему: «Исследование качества и безопасности вареных колбасных изделий».			2	ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10
<b>Тема 1.8.</b> Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров	1. <b><u>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров.</u></b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров.	2			
	2. <b><u>Практическое занятие № 7</u></b> Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров.	2			
<b>Тема 1.9.</b> Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. <b><u>Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров.</u></b> Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2			
	2. <b><u>Практическое занятие № 8</u></b> Органолептическая оценка качества кондитерских товаров, вкусовых товаров.	2			
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация продовольственного снабжения складского и тарного хозяйства.</b>				
<b>Тема 2.1.</b>	1. <b><u>Снабжение: понятие, значение, виды. Виды поставщиков, организация договорных отношений.</u></b>	2			

Виды продовольственного снабжения.	<p>Главные условия ритмичной и эффективной работы ПОП. Требования к продовольственному снабжению. Источники и виды снабжения. Посредники в закупке и их главная функция. Организация договорных отношений с поставщиками. Критерии выбора поставщиков.</p>				<p>ПК 1.1. – 1.4.  ПК 2.1. – 2.8.  ПК 3.1. – 3.7.  ПК 4.1. – 4.6.  ПК 5.1. – 5.6.  ПК 6.1. – 6.4.</p>
	<p><b><u>2. Организация приемки продовольственных товаров. Нормативные и технические документы, регламентирующие порядок снабжения и приемки товаров.</u></b></p> <p>Этапы приемки товаров на производстве. Приемка товаров по количеству, по качеству. Запрещается принимать. Составление акта о выявленной недостатке. Понятие о товародвижении, основные принципы товародвижения. Виды доставки товаров, требования к из доставки.</p>	2			<p>ОК 1 - 7, 9, 10</p>
	<p><b><u>3. Практическое занятие № 9</u></b></p> <p>Составление договора поставки на продовольственные товары, решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.</p>	2			
	<p><b><u>4. Практическое занятие № 10</u></b></p> <p>Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия.</p>	2			
	<p><b><u>5. Практическое занятие № 11</u></b></p> <p>Подбор технического оснащения складских помещений.</p>	2			

<b>Тема 2.2.</b> Организация складского и тарного хозяйства.	<b>1. <u>Складское хозяйство; понятие, назначение, виды складских помещений и требования к ним. Оборудование складских помещений.</u></b> Основные задачи складского хозяйства, значение, классификация. Функции, требования к размещению, количество складских помещений, требования к внутренней планировке складских помещений. Инструменты и инвентарь. Периодичность технического обслуживания оборудования.	2			ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.  ОК 1 - 7, 9, 10
	<b>2. <u>Тарное хозяйство: понятие, назначение.</u></b> Понятие определений упаковка, тара. Классификация тары, технические, эксплуатационные, санитарно-гигиенические требования к таре. Организация тарного хозяйства. Основные направления совершенствования тарного хозяйства. Приемка тары. Организационно-технические мероприятия по сокращению расходов по таре. Эффективность использования тары. Хранение, возврат тары.	2			
	<b>3. <u>Практическое занятие № 12</u></b> Составление и оформления сопроводительной документации на товарно-материальные ценности.	2			
	<b>4. <u>Практическое занятие № 13</u></b> Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров.	2			
	<b>5. <u>Практическое занятие № 14</u></b> Определение наличия запасов на складе.	2			
<b>Тема 2.3.</b> Условия хранения	<b>1. <u>Условия хранения различных видов продовольственных товаров. Возможные риски при хранении.</u></b>	2			

продовольственных продуктов.	Определение хранения. Цель, условия, температура, влажность, освещение, вентиляция, товарное соседство хранения. Определение режим хранения.				
	2. <b><u>Характеристика хранения основных видов продуктов.</u></b> Наименование продуктов, условия их хранения.	2			ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7.
	3. <b><u>Требования к влажности воздуха при хранении продуктов. Сроки хранения продуктов.</u></b> Наименование продуктов, относительная влажность воздуха, кратность обмена воздуха в сутки, срок хранения. Возможные риски при хранении продуктов. Нормируемые, ненормируемым потери.	2			ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4.
	4. <b><u>Современные способы обеспечения сохранности продовольственных товаров.</u></b> Метод хранения. Методы регулирования температурного, влажностного режима хранения. Методы регулирования воздухообмена, газовой среды. Методы хранения, основанные на разных способах размещения продовольственных товаров. Методы ухода за продовольственными товарами по способам их обработки. Санитарно-гигиеническая обработка, дезинфекция, дезинсекция, дератизация, защитная обработка.	2			ОК 1 - 7, 9, 10
	5. <b><u>Классификация методов сохранности продуктов</u></b> Хранение продукта по методу биоза, анабиоза, ценоанабиоза. Отпуск продукции со склада, соблюдение очередности.	2			
	6. <b><u>Практическое занятие № 15</u></b>	2			

	Составление сравнительной таблицы сроков реализации и хранения скоропортящихся продуктов.				
	<b>7. <u>Практическое занятие №16</u></b> Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2			
	<b>8. <u>Практическое занятие № 17</u></b> Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции.	2			
<b>Раздел 3.</b>	<b>Контроль запасов и наличия продуктов.</b>				
<b>Тема 3.1.</b> Товарные запасы: понятие, знание. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.	<b>1. <u>Товарные запасы: понятие, знание. Способы обеспечения запасов сырья и продуктов. Правила оценки состояния запасов сырья.</u></b>  Товарные запасы. Виды запасов. Планирование поступления сырья и товаров на предприятия общественного питания.	2			ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10
<b>3.2</b> Методы контроля возможных	<b>1. <u>Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов.</u></b>	2			

<p>хищений запасов на производстве. Правила проведения инвентаризации продуктов. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.</p>	<p>Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков. Учет возможных объемов продаж в зависимости от сезона работы, выходных и праздничных дней, массовых мероприятий в регионе Оценка примерных норм расхода продуктов за установленный период для конкретного предприятия питания. Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд.</p>				
	<p><b><u>2. Материальная ответственность работников в области сохранности запасов сырья и готовой продукции.</u></b></p> <p>Ответственность работников в области контроля наличия товаров. Общие основания и условия материальной ответственности работников. Виды материальной ответственности. Письменные договоры о полной материальной ответственности.</p>	2			
<p><b>3.3</b> Контроль расхода продуктов на производстве.</p>	<p><b><u>1. Документальный учет расхода сырья на производстве. Учет движения готовых изделий на производстве. Учет движения тары. Акт о реализации и отпуске изделий кухни.</u></b></p> <p>Особенности учета производства в общественном питании. Правила видения расходов сырья. Правила расчета цены на блюда. Акт о снятии остатков продуктов, полуфабрикатов и готовых изделий кухни. Акт о реализации и отпуске изделий кухни где</p>	2			<p>ПК 1.1. – 1.4. ПК 2.1. – 2.8. ПК 3.1. – 3.7. ПК 4.1. – 4.6. ПК 5.1. – 5.6. ПК 6.1. – 6.4. ОК 1 - 7, 9, 10</p>

	применяется, правила составления, кем подписывается. Ведомость учета движения продуктов и тары на кухне. Правила составления, заполнения. Отпуск изделий кухни в раздаточные, филиалы и буфеты.				
	<b>Всего:</b>	<b>102</b>			
	<b>Экзамен</b>	<b>6</b>		<b>6</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Кабинет технологического оборудования, технологий, технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;

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 обучения

Основные источники:

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья: учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/М.В.Володина, Т.А.Сопачева. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 192 с.

2. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: Рекомендовано (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебника для использования в учебном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (из списка ТОП-50)/ Калинина В.М., 42-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021, 256 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования/Г.Г.Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2022. – 240 с.

4. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции, учебник для учащихся учреждений сред. проф. образования/ Шильман Л.З. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2023, 176 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб.пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 432 с.

Интернет-ресурсы

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>

2. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost.prototypes.ru](http://www.gost.prototypes.ru)

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

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

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

<b>Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>- принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>- оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.</li></ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменных/ устных ответов,</li><li>- тестирования</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>- общих требований к качеству сырья и продуктов;</li><li>- условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>- методов контроля качества продуктов при хранении;</li><li>- способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>- видов снабжения;</li><li>- видов складских помещений и требования к ним;</li><li>- периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</li><li>- методов контроля сохранности и расход продуктов на производствах питания;</li></ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- письменного/устного опроса;</li><li>- тестирования;</li><li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p>

<ul style="list-style-type: none"><li>- программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>- современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>- методов контроля возможных хищений запасов на производстве;</li><li>- правил оценки состояния запасов на производстве;</li><li>- процедур и правил инвентаризации запасов продуктов;</li><li>- правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li><li>- видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- письменных/ устных ответов,</li><li>- тестирования</li></ul>
--	--

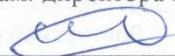
Министерство общего и профессионального образования Ростовской области  
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Ростовской области «Тарасовский многопрофильный техникум»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.03 Техническое оснащение организаций питания  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.

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

УТВЕРЖДАЮ  
зам. директора по УПР  
 М.С. Ковалев  
« 31 » « 07 » 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 разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 26.12.2013 г. № 30861);
- 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 08 апреля 2021 г. №153;
- 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 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 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	<b>68</b>
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	<b>20</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	44
практические занятия	20
Самостоятельная работа	4
Промежуточная аттестация	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	<b>18</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 1.1. Классификация механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные кухонные машины</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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

	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации универсальных приводов, универсальных кухонных машин	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, плодов	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба, гастрономических</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.7 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для вакуумирования и упаковки	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.4
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.8.</b> <b>Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для подготовки кондитерского сырья	<b>1</b>	

	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>22</b>	ОК 01-07, 09, 10
<b>Тема 2.1.</b> <b>Классификация теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	<b>2</b>	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.2.</b> <b>Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> 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	<b>4</b>	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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3.</b> <b>Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	<b>4</b>	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
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.4.</b> <b>Многофункциональ</b>	<b>Содержание учебного материала</b> Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8

<b>ное оборудование</b>	эксплуатации		ПК 3.1-3.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации пароконвектомата, термомиксов	<b>2</b>	ПК 5.1-5.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 6.4
<b>Тема 2.5. Универсальное и водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 5.1-5.5
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 4.1-4.5
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации		ПК 2.1-2.8
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 4.1-4.5
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для раздачи пищи	<b>1</b>	ПК 6.4
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных		

	материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		

<b>охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4
	Изучение правил безопасной эксплуатации шкафов шоковой заморозки	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	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		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	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		
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства		
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни		
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к		

<b>продукции в организациях питания</b>	организации рабочих мест по производству кондитерской продукции		
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания		
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>6</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кухни, рабочих мест повара для различных технологических процессов	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению зон кондитерского цеха, рабочих мест кондитера для различных технологических процессов	<b>2</b>	
	Решение ситуационных задач по техническому оснащению процессов реализации кулинарной продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	<b>2</b>	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b>			
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>		
<b>Всего:</b>	<b>64</b>		

### **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. Шулбаева, 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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 рецептур 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**

<b>Результаты обучения</b>	<b>Критерии оценки</b>	<b>Методы оценки</b>
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>-текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>

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

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.04 Организация обслуживания  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.



## **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 ОПД.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ОБСЛУЖИВАНИЯ

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

Учебная дисциплина ОПД.04 Организация обслуживания является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

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

	<p>блюд и напитков;          соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;          разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения; заменять использованную посуду и приборы; составлять и оформлять меню,          обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы</p>	<p>очередность и технику подачи блюд и напитков;          кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли          правила сочетаемости напитков и блюд;          требования к качеству, температуре</p>
	<p>обслуживать иностранных туристов          эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;          предоставлять счет и производить расчет с потребителями;          соблюдать правила ресторанного этикета;          производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;          готавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>	<p>подачи блюд и напитков; способы замены использованной посуды и приборов;          правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;          информационное обеспечение услуг общественного питания;          правила составления и оформления меню,          обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем в часах
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	68
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	34
в том числе:	
теоретическое обучение	30
практические занятия	34
Самостоятельная работа	4
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	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
<b>Тема 1</b>  <b>Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания.  Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания		
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.		
	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.</b> <b>Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение		
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг		
	Интерьер помещений организации питания		
	Сервизная, назначение, оснащение		
	Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение		
	Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	<b>2</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3</b> <b>Столовая посуда, приборы, столовое белье</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды		
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья		
	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности		
	Правила работы с подносом		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>8</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2		
Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2		
Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию	2		
Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2		

		2	
	<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>		
<p><b>Тема 4.</b></p> <p><b>Информационное обеспечение процесса обслуживания</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	4	<p>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню		
	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин		
	<p><b>Тематика лабораторных работ</b></p>	2	<p>ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</p>
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	
<p><b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b></p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений</p>			
<p><b>Тема 5.</b></p>	<p><b>Содержание учебного материала</b></p>	6	

<b>Этапы организации обслуживания</b>	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов		ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива		ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	<b>2</b> <b>2</b>	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 6.</b>  <b>Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи		
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского  Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание		

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	<b>2</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча	<b>1</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	<b>1</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка	<b>1</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского.	<b>1</b>	
	Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов	<b>1</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 7.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков</b>	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя		
	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд		
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.		

	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий		
	Правила этикета и нормы поведения за столом		
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP		
	Расчет с потребителями		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8,
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	4	ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5,
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1	ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>		
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 8.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

<b>Обслуживание приемов и банкетов</b>	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы		ОК 01-07, 09, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами		
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания		
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай		
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей		
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах	<b>1</b>		
Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	<b>1</b>		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b>  Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 9.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Специальные формы обслуживания</b>	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс		
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний.		
	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц		
	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча,		

	тематических мероприятий		
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта		
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю		
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Промежуточная аттестация</b>	<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>	
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

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

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

Кабинет Организация обслуживания, 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. 6.2.1. 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. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для студ.учреждений сред.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина. – Москва : Академия, 2016. – 432 с.

2. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / И.И. Потапова. – Москва: Академия, 2020. – 192 с.

3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва: Академия, 2022. – 432 с.

4. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / Г.М.Шеламова. — Москва : Академия, 2021. – 192 с.

5. Шеламова Г.М. Основы этики и психологии профессиональной деятельности: ЭУМК: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. – Москва : Академия, 2021.

6. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 308 с.

7. Николенко, П. Г. Проектирование гостиничной деятельности. Практикум : учебное пособие / П. Г. Николенко, Т. Ф. Гаврильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 164 с.

8. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2022. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

9. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с.

### **3.2.2. Основные электронные издания**

1. Любецкая, Т. Р. Организация обслуживания в индустрии питания : учебник для спо / Т. Р. Любецкая. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 308 с. — ISBN 978-5-8114-8117-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171862> (дата обращения: 20.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Оробейко, Е. С. Организация обслуживания: рестораны и бары : Учебное пособие / Е.С. Оробейко, Н.Г. Шередер. - Москва : Альфа-М: ИНФРА-М, 2011. - 320 с.: ил.; . - (ПРОФИль). ISBN 978-5-98281-066-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/261600> (дата обращения: 29.01.2022). – Режим доступа: по подписке.

3. Термины и определения в индустрии питания. Словарь : учебно-справочное пособие для спо / Л. А. Маюрникова, М. С. Куракин, А. А. Кокшаров, Т. В. Крапива. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 244 с. — ISBN 978-5-8114-6456-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148013> (дата обращения: 22.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Федеральный закон от 27.12.2002 N 184-ФЗ «О техническом регулировании» (последняя редакция)

2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 11.06.2021) «О защите прав потребителей» (последняя редакция).

3. Федеральный закон от 30.03.99 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (последняя редакция).

4. Постановление Российской Федерации от 21.12.2000 N 987 «О государственном надзоре в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» (последняя редакция).

5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания.

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

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

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знание:</p> <p>виды, типы и классы организаций общественного питания;</p> <p>рынок ресторанных услуг , специальные виды услуг ;</p> <p>подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</p> <p>правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;</p> <p>приемы складывания салфеток</p> <p>правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию</p> <p>ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла</p> <p>сервировку столов, современные направления сервировки</p> <p>обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</p> <p>использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</p> <p>приветствие и размещение гостей за столом;</p> <p>правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;</p> <p>правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</p> <p>способы подачи блюд;</p> <p>очередность и технику подачи блюд и напитков;</p> <p>кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли</p> <p>правила сочетаемости напитков и блюд;</p> <p>требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</p> <p>способы замены использованной посуды и приборов;</p> <p>правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</p> <p>информационное обеспечение услуг общественного питания;</p> <p>правила составления и оформления меню,</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно выступает с сообщениями;</li> <li>- владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации;</li> <li>- намечает и характеризует приемы саморегуляции;</li> <li>- полнота ответов, точность формулировок;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов;</li> <li>-текущий контроль освоения материала;</li> <li>- защита внеаудиторной самостоятельные работы;</li> <li>-дифференцированный зачет</li> </ul>

<p>обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов</p>		
<p>Умения:  выполнения всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию; встречи, приветствия, размещения гостей, подачи меню;  приема, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;  рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;  подачи блюд и напитков разными способами;  расчета с потребителями;  обслуживания потребителей при использовании специальных форм организации питания;  выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания  подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;  складывать салфетки разными способами;  соблюдать личную гигиену подготавливать посуду, приборы, стекло осуществлять прием заказа на блюда и напитки  подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;  оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;  подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;  соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;  соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;  разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;  заменять использованную посуду и приборы;  составлять и оформлять меню,  обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы  обслуживать иностранных туристов</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах;  - точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;  - дифференцированный зачет</p>

<p>эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания</p> <p>осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</p> <p>предоставлять счет и производить расчет с потребителями;</p> <p>соблюдать правила ресторанного этикета; производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли</p>		
--	--	--

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.



## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## Основы экономики, менеджмента и маркетинга

### 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга является частью вариативной части программы подготовки специалистов среднего звена по специальности **43.02. 15 Поварское и кондитерское дело** базовой подготовки.

Рабочая программа учебной дисциплины Основы экономики, менеджмента и маркетинга может быть использована в дополнительном профессиональном образовании в рамках реализации программ переподготовки кадров в учреждениях СПО.

**1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:** дисциплина реализуется в рамках профессионального цикла (основная и вариативная часть) и относится к общепрофессиональным дисциплинам.

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

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

- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;

- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;
- управлять конфликтами и стрессами в организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса;
- давать аргументированную оценку степени востребованности специальности на рынке труда;
- аргументировать целесообразность использования элементов инфраструктуры для поиска работы;
- составлять структуру заметок для фиксации взаимодействия с потенциальными работодателями;
- составлять резюме с учетом специфики работодателя;
- применять основные правила ведения диалога с работодателем в модельных условиях;
- оперировать понятиями «горизонтальная карьера», «вертикальная карьера»;
- корректно отвечать на «неудобные вопросы» потенциального работодателя;
- задавать критерии для сравнительного анализа информации для принятия решения о поступлении на работу;
- объяснять причины, побуждающие работника к построению карьеры;
- анализировать\формулировать запрос на внутренние ресурсы для профессионального роста в заданном \ определенном направлении;
- давать оценку в соответствии с трудовым законодательством законности действий работодателя и работника в произвольно заданной ситуации, пользуясь Трудовым кодексом РФ и нормативными правовыми актами.

**знать:**

- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;

- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;
- виды экономических ресурсов (оборотные и вне оборотных активов, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборотности, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятиях; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;
- требования к реализации продукции общественного питания;
- количественный и качественный состав персонала организации;
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в

государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;

- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- стили управления;
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;
- правила делового общения в коллективе;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;
- понятие сегментация рынка;
- методы проведения маркетинговых исследований;
- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);
- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию

**общих компетенций:**

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

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

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

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

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

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения;

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

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках;

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Учебная дисциплина «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» способствует формированию

**профессиональных компетенций:**

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов

для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи;

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента;

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

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента;

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

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

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных

кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями ПК 6.3.

Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала;

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

**1.4.** Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

- объем образовательной программы **96** часа;
- объем работы обучающихся во взаимодействии с преподавателем **96** часов;
- экзамен - **6** часов;

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>106</b>
<b>Объем работы обучающихся совместно с преподавателем</b>	<b>96</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	<b>54</b>
лабораторные работы	-
практические занятия	<b>42</b>
Самостоятельная работа	-
Консультации	4
<b>Итоговая аттестация - экзамен</b>	<b>6</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»

Наименование разделов и тем 1	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная 2	Объем часов 3	Уровень освоения 4
<b>Раздел 1. Основы</b>		<b>32/28</b>	
<b>Тема 1.1. Экономика — система общественного воспроизводства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>
	1.	<b>Сущность экономики.</b> Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и	2
	2.	<b>Сущность рынка.</b> Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение. Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена.	2-3
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>8</b>
	1.	<b>Отрасль общественного питания.</b> Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	2-3
	2.	<b>Организационно-правовые формы организации.</b> Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ,	2-3
	3.	<b>Организация учета на предприятии питания.</b> Объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификация, требования к оформлению документов, понятие инвентаризации и правила проведения. Функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения	2-3
	4.	<b>Изучение факторов внешней среды предприятия,</b> элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность	
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>18</b>
	1.	<b>Ресурсы организации.</b> Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных и методика ее расчета. Понятие НМА, их роль в процессе производства, основы классификации, виды оценки, понятие амортизации НМА и методика ее расчета. Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности	2-3
	2.	<b>Издержки производства.</b> Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Понятие себестоимости	2-3

	3.	<b>Издержки обращения.</b> Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Учет затрат по экономическим элементам в системе управленческого учета. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение, политика предприятия по снижению издержек. Понятие себестоимости продукции в общественном питании. Расходы предприятий, не включаемые в		
	4.	<b>Оплата труда.</b> Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.		2-3
	<b>Практические занятия № 1,2,3,4,5.</b>		10	2-3
	1.	Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных		
	2.	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств.		
	3.	Изучение методики учета сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий		
	4.	Изучение документов, используемых в кладовых и на производстве для учета товарно-материальных ценностей и их движения, правил их заполнения.		
	5.	Изучение методики планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса и методов анализа товарных запасов предприятий питания. Расчет абсолютных и относительных показателей измерения товарных		
<b>Тема 1.4. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>	
	1.	<b>Цена и ценообразование.</b> Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Виды цен и порядок их утверждения. Ценообразование на предприятиях общественного питания. Методы ценообразования. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса		2-3
	<b>Практические занятия № 6,7,8,9.</b>		8	2-3
	1.	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность		
	2.	Изучение форм и систем оплаты труда, гарантий и компенсаций, удержаний из заработной платы. Расчет, анализ и планирование показателей по труду и заработной		
	3.	Изучение методики калькулирования цен на продукцию ресторанного бизнеса. Расчет цен на продукцию и заполнение калькуляционных карточек.		
	4.	Расчет абсолютных и относительных показателей издержек производства и обращения. Изучение особенностей анализа и планирования издержек по общему уровню и отдельным статьям на предприятиях общественного питания.		
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	
	1.	<b>Выпуск продукции предприятий общественного питания.</b> Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их		2-3
	2.	<b>Оборот предприятий общественного питания.</b> Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация. Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и		2-3
	<b>Практическое занятие № 10.</b>		2	2-3
	1.	Изучение методики планирования и расчета производственной программы организаций ресторанного бизнеса, исходных данных для её экономического обоснования и анализа выполнения. Расчет и анализ показателей товарооборота		

<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль в организациях и на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>		
	1.	<b>Доходы и прибыль.</b> Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования. Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли. Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность			2-3
	<b>Практическое занятие № 11.</b>		2	2-3	
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	1.	<b>Сущность предпринимательства.</b> Виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Сущность			2-3
	2.	<b>Налоговая система РФ.</b> Налогообложение организаций питания. Виды налогов и отчислений, уплачиваемых организацией		2-3	
	<b>Практические занятия № 12,13,14.</b>		6	2-3	
	1.	Изучение источников финансирования деятельности организации			
	2.	Методика расчета платежей по кредитам. Расчет эффективности и окупаемости		2-3	
	3.	Расчет налоговых платежей в государственный бюджет и отчислений в государственные внебюджетные фонды		2-3	
<b>Контрольная работа по разделу «Основы экономики»</b>			<b>2</b>		
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			<b>22</b>		
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>10</b>		
	1.	<b>Сущность, цели и задачи менеджмента.</b> Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания.			2-3
	2.	<b>Цикл менеджмента.</b> Характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления. Понятие, назначение			2-3
	3.	<b>Планирование.</b> Значение планирования, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса.			2-3
	<b>Практическое занятие № 15.</b>		2	2-3	
1.	Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма»				

	2.	<b>Продвижения товаров и услуг в маркетинге.</b> Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.		2-3
<b>Тема 3.2. Маркетинговые исследования в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	2-3
	1.	<b>Спрос и потребности в услугах организаций ресторанного бизнеса.</b> Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанного бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания. <b>Методы и виды маркетинговых исследований.</b> Качественные и количественные методы исследования. Наблюдение за потребителями. Экспертный опрос. Мозговой штурм. Изучение реакции респондентов. Количественные методы исследования. Опросы (анкетирование респондентов). Технология и виды опросов в маркетинговых		
	<b>Практическое занятие № 18.</b>		2	2-3
	1.	Определение фазы жизненного цикла товаров (меню) и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке.		
<b>Контрольная работа по разделам 2 «Основы менеджмента», 3 «Основы маркетинга»</b>			<b>2</b>	
<b>Раздел 4. Рынок труда</b>			<b>6</b>	
<b>Тема 4.1. Эффективное поведение на рынке труда</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	2-3
	<b>Практические занятия № 19,20, 21.</b>			
	1.	Обсуждение причин, побуждающих работника к построению карьеры		
	2.	Составление резюме и объявления о поиске работы		
	3.	Оценка законности действий работодателя и работника при приеме на работу и		2-3
<b>Консультации</b>			<b>4</b>	
<b>Экзамен</b>			<b>6</b>	
			<b>Всего:</b>	<b>106</b>
<b>маркетинга, его цели и функции</b>	1.	<b>Сущность маркетинга.</b> Цели и задачи маркетинга. Принципы и функции маркетинга, их краткая характеристика. Основные концепции развития маркетинга, их отличительные особенности. Необходимость совершенствования маркетинга в современных условиях. Содержание маркетинговой деятельности. Управление		2-3

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета социально-экономических дисциплин Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения:

- компьютер с лицензионным программным обучением;
- мультимедиапроектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения**

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

Нормативно-правовые акты:

1. Федеральный закон от 14 ноября 2002 г. № 161-ФЗ «О государственных и муниципальных унитарных предприятиях» (с последующими изменениями и дополнениями).

Основные источники:

1. Маркетинг продукции и услуг: общественное питание: учеб. пособие для сред. проф. образования. / С.Б. Жабина. - 2 - е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2023.
2. Маркетинг. Теория и 86 ситуаций: учеб. пособие. - М.: ЮНИТИ - ДАНА, 2022.
3. Менеджмент: практикум: учеб. пособие / А.А. Попова. - Ростов н/Д: Феникс, 2016.
4. Основы экономики: учеб. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА - М, 2023.
5. Экономическая теория: курс лекций / Е. М. Воробьев - 2 - е изд., испр. и доп. - М.: Эксмо, 2022.

Дополнительные источники:

1. Маркетинг: Учебник/А. Н. Романов, Ю. Ю. Корлюгов, С. А. Красильников и др.; Под ред. А. Н. Романова - М.: Банки и биржи, ЮНИТИ, 2023.
2. Маслова Т.Д., Божук С.Г., Ковалик Л.Н. Маркетинг. - СПб.: Питер, 2022.
3. Менеджмент / Автор - составитель Г. Б. Казначевская - Ростов н./Д: «Феникс», 2023.
4. Менеджмент: Учебник / Под ред. проф. В.И. Королева. - М.: Экономист, 2017.
5. Менеджмент : учеб. для студ. сред. проф. учеб. заведений / Е. Л. Дрочева, Л. И. Юликов. - 10 - е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2021.
6. Менеджмент: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/ Е. Л. Дрочева, Л. И. Юликов. - 2 - е изд., стер. - М.: издательский центр «Академия» 2022.
7. Менеджмент: учебник / Виханский О. С.; Наумов А. И. - М.; Экономист 2023.
8. Менеджмент: Учебник. - 3 - е изд., перераб. и доп. - М.; Банки и биржи, ЮНИТИ, 2020.
9. Организация предприятий сервиса: практикум / О. Н. Гукова, А.М. Петрова. - М.: ФОРУМ: ИНФРА - М, 2021.
10. Основы менеджмента: Учеб. пособие для среднего проф. образования /В. Д. Сухов, С. В. Сухов, Ю. А. Москвичев. - М.: Издательский центр «Академия», 2022.
11. Основы менеджмента: Учебное пособие. / Науч. редактор А.А. Радугин. - М.: Центр, 2023.
12. Основы экономической теории: Учеб. пособие. - М.: Финансы и статистика, 2020.

13. Экономическая теория: Учеб. пособие - 2 - е изд., перераб. и доп. - М.: Юрайт - М, 2021.

Интернет-ресурсы:

1. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru)

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

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий в рамках самостоятельной работы.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<b>Умения:</b>	
- участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- проводить инвентаризацию на предприятиях питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- пользоваться нормативной документацией и оформлять и учётно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;	
- оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товар оборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты производимые организацией ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- управлять конфликтами и стрессами в организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;

	оценка высказываний студентов по заданной теме.
- применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- прогнозировать изменения на рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
<b>Знания:</b>	
- понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
- принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
- виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;

- сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
- классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
- факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT-анализ);	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения контрольных заданий;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,	
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- требования к реализации продукции общественного питания;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- количественный и качественный состав персонала организации;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- понятие товарооборота, дохода, прибыли и	Формализованное наблюдение и оценка

рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;	результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- стили управления;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- правила делового общения в коллективе;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.
- понятие сегментация рынка;	Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.

<p>- методы проведения маркетинговых исследований;</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>- понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p>- организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</p>	<p>Формализованное наблюдение и оценка результатов выполнения практических заданий; оценка высказываний студентов по заданной теме.</p>
<p><b>Итоговый контроль</b></p>	<p><b>Экзамен</b></p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.06. Правовые основы профессиональной деятельности  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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.06 Правовые основы профессиональной деятельности 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 ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности разработана основе требований:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016 г. № 1565;
- 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. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4-6 стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	7-10 стр.
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11 стр.
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»	12 стр.

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

## 1.1. Область применения программы.

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ ГБПОУ РО «ТМПТ» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, с учётом технического профиля получаемого профессионального образования. Присваиваемая квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

Дисциплина ОПД.06 Правовые основы профессиональной деятельности входит в общепрофессиональный цикл.

## 1.3. Цели и задачи дисциплины - требования к результатам освоения дисциплины:

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- применять документацию систем качества.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации;
- основы трудового права;
- законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.

Результатом освоения программы учебной дисциплины является овладение обучающимися общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей специальности, 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 6.	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать

	повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

**1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**  
максимальной учебной нагрузки студента 86 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 80 часов;  
самостоятельной работы студента 6 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>86</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>80</b>
в том числе:	
практические занятия	<b>6</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>6</b>
в том числе:	
<i>Разработка конспектов</i>	<b>6</b>
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

**2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины  
ОПД.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Правовые основы профессиональной деятельности.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Правовое регулирование экономических отношений.	Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.	2	2
<b>Тема 1.2.</b> Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Понятие и признаки, виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности. Правомочия собственника. Формы собственности по российскому законодательству. Понятие юридического лица, его признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц: создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности.	2	2
<b>Практическое занятие № 1.</b> Оформление актов и нормативных документов. Положение Конституции РФ.		2	
<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Собственность предприятия. Способы возникновения и прекращения права собственности.		2	
<b>Раздел 2. Правовое регулирование юридических вопросов.</b>		<b>10</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Правовое регулирование экономических отношений.	Рыночная экономика как объект воздействия права. Понятие предпринимательской деятельности, ее признаки. Отрасли права, регулирующие хозяйственные отношения в РФ, их источники.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности.	Понятие и признаки, виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности. Правомочия собственника. Формы собственности по российскому законодательству. Понятие юридического лица, его признаки. Организационно-правовые формы юридических лиц: создание, реорганизация, ликвидация юридических лиц. Индивидуальные предприниматели (граждане), их права и обязанности.	2	2
<b>Тема 2.3.</b> Договорное право.	Договорное право – определение понятия, содержание, участники.	2	2
<b>Тема 2.4.</b> Экономические споры.	Понятие, виды экономических споров. Досудебный (претензионный порядок) рассмотрения споров - его значение. Подведомственность и ПОДСУДНОСТЬ экономических споров. Сроки исковой давности.	2	2
<b>Практическое занятие № 2.</b> Составление договора купли - продажи. Способы возникновения и прекращения права		2	

собственности.			
<b>Раздел 3. Трудовое право.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Трудовое право как отрасль российского права.	Понятие трудового права. Источники трудового права. Трудовой кодекс РФ. Основания возникновения, изменения и прекращения трудового правоотношения. Структура трудового правоотношения. Субъекты трудового правоотношения.	2	2
<b>Тема 3.2</b> Правовое регулирование занятости и трудоустройства.	Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Общая характеристика законодательства РФ о трудоустройстве и занятости населения. Государственные органы занятости населения, их права и обязанности. Негосударственные организации, оказывающие услуги по трудоустройству граждан.	2	2
<b>Тема 3.3.</b> Понятие и формы занятости.	Понятие и формы занятости. Порядок и условия признания гражданина безработным. Правовой статус безработного. Пособие по безработице. Иные меры социальной поддержки безработных. Повышение квалификации и переподготовка безработных граждан.	2	2
<b>Самостоятельная работа № 2.</b> Написание заявления о приеме на работу. Оформление документов при приеме на работу. Заявление при незаконном увольнении.		2	
<b>Раздел 4. Трудовая деятельность.</b>		<b>30</b>	
<b>Трудовой договор.</b>			
<b>Тема 4.1.</b> Понятие трудового договора, его значение, содержание, виды.	Понятие трудового договора, его значение. Стороны трудового договора. Содержание трудового договора. Виды трудовых договоров.	2	2
<b>Тема 4.2.</b> Порядок заключения трудового договора.	Порядок заключения трудового договора. Документы, предоставляемые при поступлении на работу. Оформление на работу. Испытания при приеме на работу. Понятие и виды переводов по трудовому праву. Отличие переводов от перемещения. Совместительство.	2	2
<b>Тема 4.3.</b> Прекращение трудового договора.	Основания прекращения трудового договора. Оформление увольнения работника. Правовые последствия незаконного увольнения.	2	2
<b>Рабочее время и время отдыха.</b>			
<b>Тема 4.4.</b> Понятие рабочего времени, его виды.	Понятие рабочего времени, его виды. Режим рабочего времени и порядок его установления. Учет рабочего времени. Понятие и виды времени отдыха. Компенсация за работу в выходные и праздничные дни.	2	2
<b>Тема 4.5.</b> Отпуска: понятие, виды, порядок предоставления.	Отпуска: понятия, виды, порядок предоставления. Порядок установления рабочего времени и времени отдыха для лиц, совмещающих работу с обучением.	2	2
<b>Тема 4.6.</b> Понятие	Понятие заработной платы. Социально-экономическое и правовое содержание заработной	2	2

заработной платы.	платы.		
<b>Тема 4.7.</b> Правовое регулирование заработной платы.	Правовое регулирование заработной платы: государственное и локальное. Минимальная заработная плата. Индексация заработной платы. Системы заработной платы: сдельная и повременная. Оплата труда работников бюджетной сферы. Единая тарифная сетка. Порядок и условия выплаты заработной платы. Ограничения удержаний из заработной платы. Оплата труда при отклонениях от нормальных условий труда.	2	2
<b>Трудовая дисциплина.</b>			
<b>Тема 4.8.</b> Трудовая дисциплина.	Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения.	2	2
<b>Тема 4.9.</b> Понятие дисциплинарной ответственности.	Понятие дисциплинарной ответственности. Виды дисциплинарных взысканий.	2	2
<b>Тема 4.10.</b> Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности.	Порядок привлечения работника к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	2	2
<b>Тема 4.11.</b> Понятие материальной ответственности.	Понятие материальной ответственности. Основания и условия привлечения работника к материальной ответственности. Полная и ограниченная материальная ответственность. Виды ущерба, возмещаемого работнику, и порядок возмещения ущерба. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок определения размера материального ущерба, причиненного работником работодателю. Порядок возмещения материального ущерба, причиненного работником работодателю.	2	2
<b>Трудовые споры.</b>			
<b>Тема 4.12.</b> Понятие трудовых споров, причины их возникновения.	Понятие трудовых споров, причины их возникновения. Классификация трудовых споров.	2	2
<b>Тема 4.13.</b> Понятие и механизмы возникновения коллективных трудовых споров.	Понятие и механизм возникновения коллективных трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров: примирительная комиссия, посредник, трудовой арбитраж. Право на забастовку. Порядок проведения забастовки. Незаконная забастовка и ее правовые последствия. Порядок признания забастовки незаконной.	2	2
<b>Тема 4.14.</b> Понятие индивидуальных трудовых споров.	Понятие индивидуальных трудовых споров. Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров: комиссии по трудовым спорам, суд. Сроки подачи заявлений и сроки размещения дел в органах по рассмотрению трудовых споров. Исполнение решения по		

	трудовым спорам.		
<b>Практическое занятие № 3.</b> Составление искового заявления о восстановлении на работе.		2	
<b>Раздел 5. Административные правонарушения и административная ответственность.</b>		<b>8</b>	
<b>Тема 5.1.</b> Понятие административного права, его предмет.	Понятие административного права, его предмет.	2	2
<b>Тема 5.2.</b> Субъекты административного права. Административная правоспособность. Административная дееспособность.	Субъекты административного права. Административная правоспособность. Административная дееспособность.	2	2
<b>Тема 5.3.</b> Понятие административного правонарушения.	Понятие административного правонарушения. Признаки административного правонарушения. Субъекты и объекты административного правонарушения.	2	2
<b>Тема 5.4.</b> Нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.	Досудебные процедуры разрешения гражданско-правовых споров. Судебные процедуры разрешения споров. Порядок оформления претензий. Структура искового заявления.	2	2
<b>Раздел 6. Понятие хозяйственного права.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 6.1.</b> Предмет и метод хозяйственного права: его принципы и источники.	Предмет и метод хозяйственного права: его принципы и источники.	2	2
<b>Раздел 7. Субъекты хозяйственного права.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 7.1.</b> Понятие и признаки субъектов хозяйственного права.	Понятие и признаки субъектов хозяйственного права.	2	2
<b>Тема 7.2.</b> Реорганизация и ликвидация субъектов хозяйственного права.	Реорганизация и ликвидация субъектов хозяйственного права.	2	2
<b>Раздел 8. Правовое положение отдельных субъектов хозяйственного права.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 8.1.</b> Предпринимательская	Предпринимательская деятельности гражданина (малый бизнес, кредитные организации, биржи).	2	2

деятельности гражданина.			
<b>Раздел 9. Правовое регулирование финансирования и кредитования хозяйственной деятельности.</b>		<b>4</b>	
<b>Тема 9.1.</b> Понятие финансирования хозяйственной деятельности предприятий.	Понятие финансирования хозяйственной деятельности предприятий. Виды финансирования и их характеристика.	2	2
<b>Тема 9.2.</b> Кредитные правоотношения.	Кредитные правоотношения. Кредитный договор и иные кредитные операции.	2	2
<b>Раздел 10. Правовое регулирование ценообразования.</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 10.1.</b> Понятие и виды цен.	Понятие и виды цен.	2	2
<b>Тема 10.2.</b> Государственное регулирование цен и тарифов.	Государственное регулирование цен и тарифов.	2	2
<b>Тема 10.3.</b> Санкции и ответственность за нарушение государственной дисциплины цен.	Санкции и ответственность за нарушение государственной дисциплины цен.	2	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>	
<b>ИТОГО:</b>		<b>86</b>	

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

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

Результаты обучения		Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
ОК ПК	Освоенные умения, усвоенные знания	
ОК 1- ОК 9	Умение: - использовать необходимые нормативно-правовые документы; - применять документацию систем качества. Знание: - основные положения Конституции Российской Федерации; - основы трудового права; - законодательные акты и нормативные документы, регулирующие правоотношения в профессиональной деятельности.	Текущий контроль в форме: – решения ситуационных задач; – оценки выполнения заданий для самостоятельной работы; – устного опроса; – тестирования. Промежуточная аттестация в форме: – дифференцированного зачета.

#### **4.УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ.**

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

Реализация программы учебного предмета требует наличия учебного кабинета гуманитарного и социально-экономического цикла.

###### Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- комплект учебно-наглядных пособий

###### Технические средства обучения:

- компьютер с выходом в сеть Интернет;
- видеопроектор;
- презентации;
- электронные пособия.

##### **4.2. Информационное обеспечение обучения.**

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы.

###### Нормативные документы:

- Конституция Российской Федерации.
- Гражданский кодекс Российской Федерации.
- Трудовой кодекс Российской Федерации.

###### Основные источники:

1. Румынина, В. В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов средних профессиональных учебных заведений. – М.: Академия, 2019.

###### Дополнительная литература:

1. Анисимов, А. П. Правовое обеспечение профессиональной деятельности учебник и практикум для среднего профессионального образования. – М.: Юрайт, 2019.
2. Тыщенко, А. И. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: Учебное пособие. – Ростов на Дону: Феникс, 2017.

###### Справочно-библиографические издания:

1. Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации. Основные итоги деятельности: справочник. Ежегодник. 2016 / Андреева, И. А. и др.; под общ. ред. Жукова, А. Д. – М.: Государственная Дума, 2017.
2. Государственная Дума Федерального Собрания Российской Федерации. Основные итоги деятельности: справочник. Ежегодник. 2017 / Андреева, И. А. и др.; под общ. ред. Жукова, А. Д. – М.: Государственная Дума,

###### Интернет – ресурсы:

- <http://biblioclub.ru>;
- [www.konsultant-plus.ru](http://www.konsultant-plus.ru);
- <http://abc.vvsu.ru/books/instrum/page0014.asp>;

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

### **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**ОПД.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности**  
**программы подготовки специалистов среднего звена среднего**  
**профессионального образования**  
**по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

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.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности рассмотрена на заседании цикловой методической комиссии общепрофессиональных дисциплин и рекомендована к утверждению  
Протокол № 1 « 20 » « 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.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности разработана на основе требований:  
- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09.12.2016г. №31565 (зарегистрировано в Министерстве юстиции РФ от 26.12.2013 г. № 30861);  
- 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:

Шевченко Н.Н.  
преподаватель ГБПОУ РО «ТМПТ»

## СОДЕРЖАНИЕ

ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	1
СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ	

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** ОПД.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

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

**Цели и задачи дисциплины** - требования к результатам освоения дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен: *уметь*:  
выполнять расчеты с использованием прикладных компьютерных программ:

использовать информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" (далее - сеть Интернет) и ее возможности для организации оперативного обмена информацией;

использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и

передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах: обрабатывать и анализировать информацию с применением программных средств и вычислительной техники;

получать информацию в локальных и глобальных компьютерных сетях;

применять графические редакторы для создания и редактирования изображений;

применять компьютерные программы для поиска информации, составления и оформления документов и презентаций;

татья:

базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ (текстовые

редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных, графические редакторы, информационно-поисковые системы);

методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;

общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин (далее -

ЭВМ) и вычислительных систем; основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности;

основные положения и принципы автоматизированной обработки и передачи информации: основные принципы, методы и свойства информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;

Выпускник, освоивший ОПОП СПО, должен обладать **общими компетенциями**: ОК1. 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

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

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

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

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

профессиональными компетенциями:

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

5.2.2. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

11К 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

1 ПК3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

1ПК3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра. ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы учебной дисциплины</b>	96
<b>в т.ч. в форме практической подготовки</b>	92
<b>в т. ч.:</b>	

теоретическое обучение	20
практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	72
<i>Самостоятельная работа</i>	4
<i>Дифференцированный зачет</i>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.08 Информационные технологии в профессиональной деятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1. Основы информатики		8	
Тема 1.1. Инструктаж по технике безопасности	Содержание	2	2
	Техника безопасности при эксплуатации компьютерной техники.		
Тема 1.2. Базовые и прикладные информационные технологии в области профессиональной деятельности.	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка сообщений, рефератов: История развития информатики. Проблема измерения информации. Передача информации.	2	
	Содержание		
	1 Автоматизированные системы обработки информации.		
	2 Классификация информационных систем по степени автоматизации.		
	3 Классификация информационных систем по характеру использования информации, по сфере применения		
	4 Автоматизированное рабочее место. Структура АРМ.		
5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности.			
Раздел 2. Программное обеспечение ЭВМ		12	
Тема 2.2. Пакеты прикладных программ	Содержание	72	
	1 Программы общего назначения		
	2 ПО мультимедиа		
	3 Проблемно-ориентированное ПО		
	4 Информационно-поисковые системы		
	5 Издательские системы		
	Практические занятия		
	1 Работа с текстовым редактором Word		
	2 Работа с электронной таблицей Excel		
	4 Создание и редактирование изображений в графическом редакторе Paint. 3 Работа с СУБД Access		

	4 Работа с программой PowerPoint 5 Работа с программой Publisher 6 Создание Web-страниц 7 Работа с электронной почтой 8 Поисковые системы		
	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		92	

### **3. Условия реализации программы дисциплины**

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению  
Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета «Информатика».

Оборудование учебного кабинета:

Рабочее место преподавателя 1

Рабочие места для студентов 12

Комплект учебно-методической документации

Учебные наглядные пособия и презентации по дисциплине (диски, плакаты, слайды)

Задания для практических и самостоятельных работ, методические указания по их выполнению

Учебно-методическая литература

Электронные учебники

Учебные фильмы по некоторым разделам дисциплины

Технические средства обучения:

Принтер лазерный сетевой

Сканер

Копировальный аппарат

Источник бесперебойного питания

Комплект сетевого оборудования

Комплект оборудования для подключения к сети Internet

Лицензионное программное обеспечение

### 3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Михеева, Титов «Информатика», М.: Академия, 2020 г.

Дополнительные источники:

Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10 класса, М.: БИНОМ, 2020 г.

Угринович Н.Д. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 11 класса, М.: БИНОМ, 2019 г.

Семакин И.Г., Хеннекер Е.К. Информатика и ИКТ. Базовый уровень: учебник для 10-11 классов, М.: БИНОМ, 2019 г.

Семакин И.Г. Практикум по информатике и ИКТ. для 10-11 классов, М.: БИНОМ, 2020 г.

Левин А.Ш. Word и Excel. Спб.: Питер, 2019

Орлов А. AutoCAD2014. Спб.: Питер, 2020

Интернет ресурсы:

<http://www.klyaksa.net/>- Информационно-образовательный портал для учителей информатики

<http://www.metod-kopilka.ru/>

<http://www.intuit.ru/> - ИНТУИТ национальный открытый университет

<http://methodist.lbz.ru/authors/informatika/> - Методическая служба

<http://www.microsoft.com/rus/education/pil/curriculum.aspx> - Портал «Информационные технологии для работников»

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	2
	Оценка результатов знаний и умений по пятибалльной системе
Уметь:	
У 1- оценивать достоверность информации, сопоставляя различные источники; - распознавать информационные процессы в различных системах	Текущий контроль: Оценка результатов практических работ по теме «Информационные процессы»  Оценка результатов подготовки к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформления практических работ
У 2. - осуществлять выбор способа представления информации в соответствии с поставленной задачей	Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе выполнения практических работ. Оценка результатов самостоятельной работы «Создание портфолио личных достижений»
У 3. - иллюстрировать учебные работы с использованием средств информационных технологий; - создавать информационные объекты сложной структуры, в том числе гипертекстовые; - просматривать, создавать, редактировать, сохранять записи в базах данных; - представлять числовую информацию различными способами (таблица, массив, график, диаграмма и пр.) - осуществлять поиск информации в базах данных, компьютерных сетях и пр.	Текущий контроль: Оценка результатов практических работ на комплексное использование возможностей: - MSWord для создания текстовых документов; - MSExcel для создания документов и математической обработки числовых данных; - настольных издательских систем; - систем распознавания и периодов текстов; - программ компьютерной графики и черчения, мультимедийных сред; - СУБД MSAccess Оценка результатов практических работ на определение: - типа информации и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; - количества информации при вероятностном и техническом (алфавитном) подходах
У 4 соблюдать правила техники безопасности и гигиенические рекомендации при использовании средств ИКТ	Текущий контроль: Оценка результатов тестирования  Оценка результатов практических и самостоятельных работ на соблюдение правил техники безопасности при использовании компьютерных средств
У 5	Текущий контроль: Оценка результатов практических работ на: - грамотное выполнение профессиональных задач с применением прикладного программного обеспечения MSOffice и пакетов программ профессионального назначения; - организацию индивидуального информационного пространства.

	Оценка результатов итогового дифференцированного зачета
Знать:	
<p>З 1. - различных подходов к определению понятия «информация»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- единиц измерения информации;</li> <li>- методов измерения количества информации (вероятностный и алфавитный)</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования по темам:</li> </ul> <p>Оценка результатов практических работ на определение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- типа информации и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;</li> <li>- количества информации при вероятностном и техническом (алфавитном) подходах</li> </ul> <p>Оценка результатов контрольной работы «Информация и информационные процессы»</p> <p>Оценка результатов самостоятельной работы по темам: «Информация и ее свойства», «Информационные процессы»</p>
<p>З 2. Знание назначения и функции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- операционных систем;</li> <li>- наиболее распространенных средств автоматизации информационной деятельности (текстовых редакторов, текстовых процессоров, графических редакторов, электронных таблиц, баз данных, компьютерных сетей)</li> </ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- Оценка тестирования на знание:</li> <li>- базового и системного программного обеспечения;</li> <li>- функции программного обеспечения, входящего в состав пакета прикладных программ.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация</p> <p>Оценка результатов дифференцированного зачета</p>

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
ОПД.08 Охрана труда  
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.



## СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3-4 стр.
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	5-8 стр.
3. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9 стр.
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОХРАНА ТРУДА	10-11 стр.

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

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

Рабочая программа учебной дисциплины является частью ППССЗ ГБПОУ РО «ТМПТ» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработанной в соответствии с ФГОС СПО, с учётом естественно-научного профиля получаемого профессионального образования. Присваиваемая квалификация – специалист по поварскому и кондитерскому делу.

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

Учебная дисциплина Охрана труда относится к общему гуманитарному и социально-экономическому циклу основной профессиональной образовательной программы и направлена на формирование следующих целей, задач и компетенций.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен:

### **уметь:**

- 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 том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения;

### **знать:**

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования по охране 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 инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

## **Перечень формируемых компетенций**

### **Общие компетенции (ОК):**

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

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

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

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

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

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

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.

### **Профессиональные компетенции (ПК):**

ПК 1.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2 Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3 Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

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

ПК 2.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3 Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи, кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

**1.3. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки студента 38 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки студента 36 часов;

самостоятельной работы студента 2 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ИСЦИПЛИНЫ.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>36</b>
в том числе:	
практические занятия	8
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>2</b>
в том числе:	
<i>Разработка индивидуальных проектов</i>	2
<b>Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета</b>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОПД.08 Охрана труда.

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Введение.</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1.</b> Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины.	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли.	2	2
<b>Раздел 2. Нормативно - правовая база охраны труда.</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 2.1.</b> Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение.	Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.	2	2
<b>Тема 2.2.</b> Основные направления государственной политики в области охраны труда.	Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).	2	2
<b>Практическое занятие № 1.</b> Оформление нормативно-технических документов, в соответствии с действующими Федеральными Законами в области охраны труда.		2	2
<b>Самостоятельная работа № 1.</b> Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.		2	
<b>Тема 2.3.</b> Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.	Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.	2	2
<b>Тема 2.4.</b> Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права,	Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.	2	2

функциональные обязанности.			
<b>Тема 2.5.</b> Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.	Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда.	2	2
	<b>Раздел 3. Условия труда на предприятиях общественного питания.</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека. Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.	2	2
<b>Практическое занятие № 2.</b> Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам.		2	2
<b>Тема 3.2.</b> Производственный травматизм и профессиональные заболевания.	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	2	2
<b>Практическое занятие № 3.</b> Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.		2	

<b>Раздел 4. Электробезопасность и пожарная безопасность.</b>		<b>10</b>	
<p><b>Тема 4.1.</b> Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация.</p>	<p>Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма) Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания</p>	2	2
<p><b>Тема 4.2.</b> Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p>	<p>Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p>	2	2
<p><b>Тема 4.3.</b> Противопожарный инструктаж. Пожарный инвентарь. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.</p>	<p>Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожарами. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p>	2	2

	Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания		
<b>Практическое занятие № 4.</b> Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.		2	
<b>Тема 4.4.</b> Требования безопасности к производственному оборудованию.	Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2	2
<b>Дифференцированный зачет</b>		2	
<b>ИТОГО:</b>		<b>38</b>	

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

Результаты обучения	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-системы управления охраной труда в организации;</li><li>-законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>-обязанности работников в области охраны труда;</li><li>-фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</li></ul>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменного/устного опроса;</li><li>-тестирования;</li><li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li></ul> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-письменных/ устных ответов,</li><li>-тестирования</li></ul>
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li><li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.</li></ul>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li><li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li></ul> <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</li></ul>

## **4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОПД.08 ОХРАНА ТРУДА.**

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

Освоение программы учебной дисциплины «Охрана труда» предполагает наличие в профессиональной образовательной организации, реализующей образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования, учебного кабинета, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период вне учебной деятельности студентов.

Помещение кабинета должно удовлетворять требованиям Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (СанПиН 2.4.2 № 178-02) и оснащено типовым оборудованием, указанным в настоящих требованиях, в том числе специализированной учебной мебелью и средствами обучения, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки студентов<sup>1</sup>.

В кабинете должно быть мультимедийное оборудование, посредством которого участники образовательного процесса могут просматривать визуальную информацию по истории, создавать презентации, видеоматериалы, иные документы.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Охрана труда» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя
- наглядные пособия (комплекты учебных таблиц, плакатов, портретов выдающихся ученых, поэтов, писателей и др.);
- информационно-коммуникативные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Охрана труда», рекомендованные или допущенные для использования в профессиональных образовательных организациях, реализующих образовательную программу среднего общего образования в пределах освоения ОПОП СПО на базе основного общего образования.

Библиотечный фонд может быть дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной литературой по вопросам исторического образования.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Психология общения» студенты должны иметь возможность доступа к электронным учебным материалам по истории, имеющиеся в свободном доступе в системе Интернет (электронные книги, практикумы, тесты и др.).

---

<sup>1</sup> Письмо Минобрнауки РФ от 24 ноября 2011 г. N МД-1552/03 «Об оснащении общеобразовательных учреждений учебным и учебно-лабораторным оборудованием»

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

**Печатные издания:**

1. Беляков, Г. И. Охрана труда и техника безопасности : учебник для среднего профессионального образования / Г. И. Беляков. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 404 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-00376-5. — URL : <https://urait.ru/bcode/451139>

2. Графкина, М. В. Охрана труда : учебное пособие / М. В. Графкина. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2020. — 298 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-00091-430-4. - Текст : электронный. -URL: <https://znanium.com/catalog/product/1096998>

**Электронные издания (электронные ресурсы):**

1.Электронно-библиотечная система издательства «Лань» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/>;

2.Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн [Электронный ресурс]. – Москва, 2001-2016. – Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>;

3.Издательский центр «ресурс] Академия» [Электронный: сайт. – Москва, 2016. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/>;

4.Электронная библиотечная система Издательства «Перспектив Науки» [Электронный ресурс]. – Санкт-Петербург, 2010-2016. – Режим доступа: <http://www.prospektnauki.ru/ebooks/index-usavm.php>

**Дополнительные источники:**

1. Немов, Р. С. Общая психология [Электронный ресурс] : учебник / Р. С. Немов. – Москва : Гуманитарный издательский центр ВЛАДОС, 2008. - 396 с. : ил. - (Для средних специальных учебных заведений).

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности**  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.



## **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 ОПД.09. БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

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

Учебная дисциплина ОПД.09 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем в часах</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	68
<b>В т.ч. в форме практической подготовки</b>	42
в том числе:	
теоретическое обучение	20
практические занятия	42
Самостоятельная работа	6
<b>Промежуточная аттестация дифференцированный зачет</b>	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций		
<b>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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		
	Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2	
<b>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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	2	
Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании			

<b>(катастрофах) на транспорте, производственных объектах</b>	средствами пожаротушения		
<b>Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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		
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	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.	4	
	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		
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		48	
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	8	ОК 01-04, ОК 06, ОК 09, ОК 10
	<b>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</b>		
	<b>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</b>		
	<b>Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации</b>		
	<b>Тематика практических занятий</b>	40	
	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			
<b>Промежуточная аттестация</b>		2	
<b>Всего:</b>		<b>68</b>	

### **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.

Оснащение выполняется в соответствии с п. 6.2.1. 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. 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><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях,</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- организацию и порядок призыва граждан на военную службу</li> <li>основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений,</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> <li>- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</li> </ul>	<p>Уровень правильных ответов при тестовом письменном и устном контроле.</p> <p>Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. 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><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</li> <li>оказывать первую помощь пострадавшим</li> </ul>	<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**  
ОПД.10 Предпринимательство и малый бизнес  
программы подготовки специалистов среднего звена  
среднего профессионального образования  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

п. Тарасовский

2023 г.



## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	стр. 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И МАЛЫЙ БИЗНЕС

## 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОПД.10 Предпринимательство и малый бизнес является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессиям СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

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

Входит в профильные дисциплины, предлагаемые образовательной организацией.

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

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

- проводить психологический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;
- выбирать организационно-правовую форму предпринимательской деятельности;
- формировать пакет документов, необходимых для предпринимательской деятельности;
- разрабатывать бизнес-план;
- осуществлять технико – экономическое обоснование бизнес-идеи.

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

- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами;
- нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;
- состояние экономики и предпринимательства в Ростовской области;
- структуру и функции бизнес-плана.

Код	Наименование общих компетенций
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и организовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

	учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11.	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося -38 часов, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося -4 часов.

## 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>38</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	18
в том числе:	
практические занятия	<b>16</b>
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	<b>4</b>
<i>Итоговая аттестация в форме зачета</i>	

## 2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические занятия, самостоятельная работа студентов	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>		<b>2</b>	
<b>Предпринимательство в период экономического кризиса</b>			
<b>Тема 1.1</b>	Содержание учебного материала:	<b>2</b>	
<b>Сущность</b>	1. Введение.	2	2
<b>предпринимательства</b>	2. Понятие и виды предпринимательства.		
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщения по темам:	<b>1</b>	
	1. «История российского предпринимательства»,		
	2. «Концептность и сущность предпринимательской деятельности»		
	3. «Предпринимательство, как современная форма хозяйствования»		
	4. «Партнерские связи предпринимательства»		
<b>Раздел 2 Поиск работы. Малое предпринимательство и создание собственного предприятия</b>			
<b>Тема 2.1</b>	Содержание учебного материала:	<b>2</b>	
<b>Предпринимательская</b>	1. Анализ конкурирующих товаров		2
<b>идея</b>	2. Сферы предпринимательской деятельности		
	<b>Самостоятельная работа.</b>	<b>1</b>	
	1. Частное, коллективное и совместное предпринимательство		
	2. Организационно-правовые формы предприятий		
	3. Юридическая ответственность предпринимателя		
	4. Лицензирование отдельных видов деятельности		

	5.	Контрольно-надзорные органы, их права и обязанности		
<b>Тема 2.2 Правовое регулирование предпринимательской деятельности</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	
	1	Организационно-правовые формы предприятий		
	<b>Практические занятия №1</b> Выбор и защита форм предпринимательства.		<b>2</b>	
	<b>Практические занятия №2</b> Контрольно-надзорные органы, их права и обязанности		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить рефераты по темам:		<b>1</b>	
	1.«Правовое регулирование несостоятельности»			
	2. «Виды государственного регулирования предпринимательской деятельности»			
	3. «Государственное и частное предпринимательство: сходства и различия»			
4. Семинар: «Выбор и защита форм предпринимательства»				
<b>Тема 2.3 Этапы государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей</b>	Содержание учебного материала		<b>2</b>	
	1	Нормативно-правовая база. Общие положения.		<b>2</b>
	2	Государственные реестры		
	3	Порядок государственной регистрации (сроки, особенности)		
	<b>Практические занятия №3</b> Составить перечень необходимых документов для государственной регистрации		<b>2</b>	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить реферат по теме: «Право собственности и имущество»		<b>2</b>	
<b>Тема 2.4 Государственная и муниципальная поддержка предпринимательской деятельности Ростовской области</b>	Содержание учебного материала:		<b>2</b>	
	1	Целевая программа поддержки предпринимательства		<b>2</b>
	2	Формы государственной поддержки: имущественная, финансовая, информационная консультационная.		
	3	Полномочия субъектов		
	<b>Практические занятия №4</b>			

	Семинар «Место в бизнесе- лидер и ведомый».			
	<b>Практические занятия№5</b> Меры поддержки малого бизнеса в условиях, сформировавшихся под влиянием глобального мирового кризиса.		2	2
<b>Тема 2.5</b>	Содержание учебного материала:		<b>2</b>	
<b>Основы бухгалтерского учета и режимы по налогообложению предприятий малого и среднего бизнеса</b>	1.	Особенности ведения бухгалтерского учета		2
	2.	Перечень формирования отчетности		
	3.	Ответственность за нарушение налогового законодательства		
	<b>Практическое занятие№6</b> Заполнение налоговых деклараций и банковских документов.		2	
	<b>Самостоятельная работа</b> Подготовить сообщения по темам: 1. «Определение налогового режима для реализации бизнес-идей»;			
	2. «Налогообложение малого и среднего бизнеса»			
<b>Тема 2.6</b>	Содержание учебного материала:		<b>2</b>	
<b>Имущественные, финансово-кредитные и кадровые ресурсы для малого предпринимательства</b>	1	Собственность и предпринимательство		2
	2	Приватизация		
	3	Кредит как источник финансирования предпринимательства.		
	<b>Практическое занятие№7</b> Порядок заключения трудового договора		2	
	<b>Самостоятельная работа:</b> Подготовить сообщение по темам: 1«Государственная поддержка малого бизнеса»			
<b>Тема 2.7</b>	Содержание учебного материала:		<b>2</b>	
<b>Маркетинг в</b>	1	Цели, задачи, принципы и функции и виды маркетинга..	2	2

предпринимательской деятельности	<b>Практическое занятие №8</b> «Маркетинговые исследование рынка»		2	2
	<b>Практическое занятие №9</b> 1. «Реклама: типы, способы создания и виды реклам».		2	
	Содержание учебного материала:		<b>2</b>	
<b>Тема 2.8</b>	1	Сущность и назначение бизнес-плана		
Бизнес - планирование предпринимательской деятельности	<b>Практические занятия №10</b> Методика составления бизнес-плана			
<b>Дифференцированный зачет</b>			<b>2</b>	

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И МАЛЫЙ БИЗНЕС**

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

Реализация программы дисциплины требует наличия учебного кабинета гуманитарных и социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- УМК учебной дисциплины (учебники, учебно-методические рекомендации, видеофильмы, и т.п.).

Технические средства обучения:

- телевизор;
- DVD;
- видеокамера;
- компьютер;
- проектор;
- магнитофон.

#### **3.2 Информационное обеспечение обучения**

Основные источники:

1 Гражданский кодекс Российской Федерации.

2 Налоговый кодекс Российской Федерации.

3 Трудовой кодекс Российской Федерации.

4 Федеральный закон от 8 мая 1996 г. N 41-ФЗ «О производственных кооперативах

» (с изменениями от 14 мая 2001 г., 21 марта 2002 г., 18 декабря 2006 г.).

5 Федеральный закон от 6 июля 2007 года «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» (в ред. Федеральных законов от 18.10.2007 № 230-ФЗ, от 22.07.2008 № 159-ФЗ, от 23.07.2008 № 160-ФЗ, от 02.08.2009 № 217-ФЗ, от 27.12.2009 № 365-ФЗ).

6 Федеральный закон от 8 августа 2001 г. N 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» (в редакции Федеральных законов РФ от 23 июня 2003 г. N 76-ФЗ, от 8 декабря 2003 г. N 169-ФЗ от 02.11.2004 N 127-ФЗ, от 02.07.2005 N 83-ФЗ, от 05.02.2007 N 13-ФЗ, от 19.07.2007 N 140-ФЗ, от 01.12.2007 N 318-ФЗ; с изм., внесенными Федеральным законом от 27.10.2008 N 175-ФЗ).

7 Буров В.Ю. Основы предпринимательства; учебник, Чита 2021. – 489с.

8 Горфинкель, В.Я. Предпринимательство: учебник / В.Я. Горфинкель, Г.Б. Поляк. - М.: ЮНИТИ-ДАНА, 2023. - 581 с.

9 Лапуста, М.Г. Предпринимательство: учебник / М.Г. Лапуста. - М.: ИНФРА-М, 2022 - 520 с.

10 Череданова Л. Н. Основы экономики и предпринимательства. Учебник.  
-  
М.: АКАДЕМИЯ, 2022.

**Интернет-ресурсы:**

1 <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е. М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс.

2 [http://www.petrograd.biz/business\\_manual/business\\_13.php](http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php) Мельников М. М. Основы бизнеса - как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей.

3 <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.

4 <http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

5 Консультант-плюс: <http://base.consultant.ru/cons/cgi/online.cgi?req=home>.

<http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс

[http://www.petrograd.biz/business\\_manual/business\\_13.php](http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php) Мельников М.М. Основы бизнеса – как начать своё дело. Пособие для начинающих предпринимателей

<http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.

<http://www.registriruisam.ru/index.html> Документы для регистрации и перерегистрации ООО (в соответствии с ФЗ-312) и ИП. Рекомендации по выбору банка и открытию расчетного счета.

## 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО И МАЛЫЙ БИЗНЕС

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины Основы предпринимательства и малый бизнес осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, тестирования, а также выполнения обучающимися индивидуальных заданий.

**Итоговым контролем** освоения обучающимися дисциплины Основы предпринимательства и малый бизнес является **ЗАЧЕТ**.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Контролируемые компетенции	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
<p>Уметь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- проводить психолого-педагогический самоанализ предрасположенности к предпринимательской деятельности;</li> <li>-выбирать организационно-правовую форму предпринимательства</li>   <li>- применять различные методы исследования рынка;</li> <li>- принимать управленческие решения;</li> <li>- собирать и анализировать информацию о конкурентах, потребителях, поставщиках;</li> <li>- делать экономические расчёты;</li> <li>-осуществлять планирование производственной деятельности;</li> <li>- разрабатывать бизнес-план.</li> </ul> <p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- алгоритм действий по созданию предприятия малого бизнеса в соответствии с выбранными приоритетами:</li> <li>-нормативно-правовую базу предпринимательской деятельности;</li> <li>-состояние экономики и предпринимательства</li> <li>-потенциал и факторы, благоприятствующие развитию малого и среднего бизнеса, кредитование малого бизнеса;</li> <li>-технологии разработки бизнес-плана</li> </ul>	<p>ОК 1.</p> <p>ОК.2</p> <p>ОК.3 ОК.4</p> <p>ОК.5</p> <p>ОК.6</p> <p>ОК.7</p> <p>ОК.8</p> <p>ОК.9</p> <p>ОК.10</p> <p>ОК.11</p>	<p>индивидуальный опрос; фронтальный опрос; тестирование;</p> <p>практические задания; самостоятельная работа;</p> <p>выполнение индивидуальных заданий.</p>

## 5. ТЕХНОЛОГИЯ ФОРМИРОВАНИЯ ОК

Наименование ОК	Технология формирования ОК ( на учебных занятиях)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Участие в деловой игре, решение проблемных ситуаций.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Решение проблемных ситуаций, выполнение самостоятельных работ, участие в дискуссии.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	Выполнение самостоятельных работ Анализ ситуационных производственных задач.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Выполнение самостоятельных работ, участие в методе проектов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Участие в методе проектов, выполнение самостоятельных работ.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Участие в деловой игре, методе проектов. анализ ситуационных производственных задач.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	Участие в дискуссии по актуальным проблемам.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	Анализ ситуационных производственных задач, выполнение самостоятельных работ, участие в деловой игре.