

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Сортавала 2018

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией общеобразовательных дисциплин на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.Ф. Семенова

Автор: Н.В. Степанова, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 и 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 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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

Должен уметь:

- 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;
- должен знать:
- 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.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 84 часа.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 84 часа, в том числе практических занятий – 32 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	84
учебной нагрузки обучающихся во взаимодействии с преподавателем	84
в том числе:	
практические занятия	20
лабораторные занятия	12
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Лекции	ЛЗ, ПЗ	Тематика домашних заданий	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена		52	32			
Раздел 1. Морфология и физиология микробов		16	12			
Тема 1.1 Морфология микробов		4	4			
1	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	2			1	ОК 1-7, 9, 10
2	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	2			1	
3	ЛЗ № 1. Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов		2		2	
4	ЛЗ № 2. Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах		2		2	
Тема 1.2 Физиология микробов		6	4			
5	Генетические и химические основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов.	2			1	ОК 1-7, 9, 10
6	Химический состав клеток и микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	2			1	
7	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	2			1	
8	ЛЗ № 3. Выращивание микробов на различных питательных средах.		2		2	
9	ЛЗ № 4. Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук		2		2	
Тема 1.3 Влияние внешней среды на микроорганизмы		2	-			
10	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе	2			1	ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.4 Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов		4	4			
11	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
12	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.	2			1	
13	ЛЗ № 5. Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции		2		2	
14	ЛЗ № 6. Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.		2		2	
Раздел 2 Основы физиологии питания		18	12			
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания		6	2			

15	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
16	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	2			1	
17	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	2			1	
18	ПЗ № 1. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности я		2		2	
Тема 2.2. Пищеварение и усвояемость пищи		2	2			
19	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
20	ПЗ № 2. Изучение схемы пищеварительного тракта. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи		2		2	
Тема 2.3. Обмен веществ и энергии		4	4			
21	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
22	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	2			1	
23	ПЗ № 3. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.		2		2	
24	ПЗ № 4. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)		2		2	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения		6	4			
25	Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
26	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания.	2			1	
27	Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	2			1	
28	ПЗ № 5. Составление рационов питания для различных категорий потребителей		2		2	
29	ПЗ № 6. Составление рационов лечебно-профилактического питания		2		2	
Раздел 3. Гигиена и санитария в организациях питания		18	8			
Тема 3.1 Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика		4	4			

30	Личная гигиена работников пищевых производств. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2			1	ОК 1-7, 9,10
31	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	2			1	ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
32	ПЗ № 7. Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.		2		2	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
33	ПЗ № 8. Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве		2		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала		4	2			
34	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	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
35	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	2			1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5
36	ПЗ № 9. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования		2		2	ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов		6	2			
37	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5
38	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	2			1	ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6
39	Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок	2			1	ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
40	ПЗ № 10. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)		2		2	ПК 6.3-6.4
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов		4	-			
41	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	2			1	ОК 1-7, 9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8
42	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	2			1	ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.3-6.4

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен 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.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758

13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27. Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

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

15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).

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

17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.

19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд.центр «Академия», 2013г.256 с.

Электронные издания:

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

2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru

3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com

4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com

5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus

7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com

8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.standard.ru

9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.creativechef.ru/>

10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.fictionbook.ru

Дополнительные источники:

1. Скурихин И.М., Тутельян В.А. Таблицы химического состава и калорийности российских продуктов питания: Справочник, М.: ДеЛи, Агропромиздат, 2007г.,275с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: 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; 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;</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного / устного опроса; - тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<p>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 формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим и лабораторным заданиям;</p> <p>Промежуточная аттестация: экзамен</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.И. Никитина

Автор: О.Г. Захарова, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.02 Организация хранения и контроль запасов и сырья относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 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 и 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 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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся д+олжен уметь:

- определять наличие запасов и расход продуктов;
 - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
 - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
 - принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;
 - оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения;
- 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 производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
- современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
- методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 124 часа.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 124 часа, из них практических занятий – 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	124
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	124
в том числе:	
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Лекции	ПЗ	Тематика домашних заданий	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Организация хранения и контроль запасов и сырья		90	34			
1	Введение в учебную дисциплину Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Требования к уровню знаний и умений	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10
Раздел 1. Основные группы продовольственных товаров		34	8			
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров		6				
2	Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
3	Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	2		конспект	1	
4	Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	2		конспект	1	
Тема 1.2 Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		4	2			
5	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
6	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2		конспект	1	
7	ПЗ № 1 Органолептическая оценка качества свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		2	отчет	2	
Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров		4	2			
8	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
9	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	2		конспект	1	
10	ПЗ № 2. Органолептическая оценка качества зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		2	отчет	2	
Тема 1.4 Товароведная характеристика молочных товаров		4	2			
11	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
12	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2		конспект	1	
13	ПЗ № 3. Органолептическая оценка качества молока и молочных продуктов		2	отчет	2	
Тема 1.5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов		4				
14	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8;
15	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2		конспект	1	

						3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
Тема 1.6. Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов		4				
16	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
17	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	2		конспект	1	
Тема 1.7. Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров		4	2			
18	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
19	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	2		конспект	1	
20	ПЗ № 4. Органолептическая оценка качества яичных продуктов, пищевых жиров		2	отчет	2	
Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров		4				
21	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	2		конспект		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
22	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	2		конспект		
Раздел 2 Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания		38	20			
Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения		14	4			
23	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
24	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации.	2		конспект	1	
25	Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.			конспект		
26	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	2		конспект	1	
27	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	2		конспект	1	
28	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация тарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	2		конспект	1	
29	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	2		конспект	1	
30	ПЗ № 5. Составление договора поставки на продовольственные товары. Решение производственных ситуаций, связанных с порядком заключения договора.		2	отчет	2	
31	ПЗ № 6. Компоновка складских помещений с учетом технологического цикла, объема производства кулинарной продукции, типа предприятия. Подбор технического оснащения складских помещений		2	отчет	2	

Тема 2.2. Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей		6	2			
32	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
33	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2		конспект	1	
34	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2		конспект	1	
35	ПЗ № 7. Освоение порядка работы с учетными документами по приему продовольственных товаров. Определение наличия запасов на складе		2	отчет	2	
Тема 2.3. Организация хранения различных видов продовольственных товаров		8	4			
36	Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи..	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
37	Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери	2		конспект	1	
38	Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	2		конспект	1	
39	Методы контроля качества продуктов при хранении. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	2		конспект	1	
40	ПЗ № 8. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов. Решение производственных ситуаций по выбору форм и способов проведения инструктажа персонала по соблюдению безопасных способов хранения продукции		2	отчет	2	
41	ПЗ № 9. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции		2	отчет	2	
Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы		2	4			
42	Правила оформления заказа на продукты со склада. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
43	ПЗ № 10. Оформление документов на отпуск сырья и продуктов со склада		2	отчет	2	
44	ПЗ № 11. Оформление заказа на сырье и продукты со склада		2	отчет	2	
Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания		8	6			
45	Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	2		конспект	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
46	Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	2		конспект	1	
47	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	2		конспект	1	
48	Программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	2		конспект	1	
49	ПЗ № 12. Оформление технологической документации по контролю расхода и хранению продуктов с		2	отчет	2	

	использованием специализированного программного обеспечения					
50	ПЗ № 13. Организация и анализ процессов контроля расхода и хранения продуктов. Оформление инвентаризационной описи		2	отчет	2	
51	ПЗ № 14. Решение производственных ситуаций по анализу и определению запасов и расхода продуктов.		2	отчет	2	
Раздел 3. Метрология, стандартизация и сертификация товаров и услуг предприятий общественного питания		16	6			
Тема 3.1 Качество товаров и услуг предприятий общественного питания		4	-			
52	Обеспечение качества товаров и услуг как основная цель деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации. Сущность качества. Характеристика требований к качеству продуктов. Система качества. Процессы жизненного цикла продукции	2		конспект		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
53	Техническое законодательство как основа деятельности по стандартизации, метрологии и сертификации. Технический регламент (ТР) Требования к содержанию технического регламента. Структура технического регламента	2		конспект		
Тема 3.2 Стандартизация		4	2			
54	Стандартизация. Общая характеристика стандартизации Понятие нормативных документов по стандартизации. Виды национальных стандартов	2		конспект		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
55	Технические условия.	2		конспект		
56	ПЗ № 15 Требования нормативных документов серии ИСО 9000, их применение в сфере пищевых производств		2	отчет		
Тема 3.3 Сертификация		4	2			
57	Сертификация. Основные понятия в области оценки соответствия и сертификации Обязательная и добровольная сертификация Правила и документы по проведению работ в области сертификации	2		конспект		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
58	Сертификация систем менеджмента качества. Значение сертификации систем менеджмента качества (ССМК). Правила и порядок сертификации систем менеджмента качества.	2		конспект		
59	ПЗ № 16 Оформление заявки на проведение процедуры сертификации и декларирования соответствия пищевой продукции		2	отчет		
Тема 3.4 Метрология		4	2			
60	Метрология. Основные понятия в области метрологии. Объекты метрологии	2		конспект		ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1-1.1; 2.1-2.8; 3.1-3.7; 4.1-4.6; 5.1-5.6; 6.1-6.4
61	ПЗ № 17 Средства измерений, применяемые при приемке сырья, производстве и оценки качества продукции общественного питания; их эксплуатация		2	отчет		
62	Поверка средств измерений, применяемых при приемке сырья, используемых в производствеб продукции	2		конспект		

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Организации хранения и контроля запасов и сырья, 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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

- государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 2 http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
 15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
 16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А. Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
 17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
 18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
 19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
 20. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с.
 21. Сборник нормативных документов/ИД Ресторанные ведомости, 2012 г
- Электронные издания:**
1. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность
 2. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров
 3. www.restoracia.ru – комплексное оснащение ресторана
 4. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда
 5. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров; общих требований к качеству сырья и продуктов; условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; методов контроля качества продуктов при хранении; способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; видов снабжения; видов складских помещений и требования к ним; периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; программного обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования;</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность,</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по</p>

<p>процессов контроля расхода и хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</p>	<p>оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>практическим заданиям</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения заданий на экзамене</p>
---	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Сортавала 2018

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1

Председатель ЦМК: Н.И. Никитина

Автор: Г.Е. Лешкова, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	17
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	19

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение организаций питания относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 и 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 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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;

- организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;

- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации;

- выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;

- оценивать эффективность использования оборудования;

- планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;

- контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов;

- оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;
 - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования;
 - проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования;
- должен знать:
- классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
 - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
 - прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;
 - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
 - методики расчета производительности технологического оборудования;
 - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;
 - правила электробезопасности, пожарной безопасности;
 - правила охраны труда в организациях питания.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 140 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 140 часов, из них практических занятий – 28 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	140
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	140
в том числе:	
практические занятия	28
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Лекции	ПЗ	Домашнее задание	Элементы осваиваемых компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Техническое оснащение организаций питания		112	28			
РАЗДЕЛ 1. ВВЕДЕНИЕ		2	-			
1	Понятия и определения. Основные направления научно-технического прогресса в отрасли.	2		Л.-1 стр. 1-3	ОК1-7, 9, 10	1
РАЗДЕЛ 2. МЕХАНИЧЕСКОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		58	18			
Тема 1.1. Детали машин		4	-			
2	Общие сведения о деталях машин. Стандартизация в машиностроении. Классификация деталей машин. Типы и детали соединений. Детали передач. Оси и валы. Подшипники. Муфты.	2		Л.-1 стр. 3-16 Зачёт 1	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
3	Механические передачи: типы передач, их характеристики, механизмы для преобразования вращательного движения и регулирования передаточного числа. Редукторы, их назначение и область применения. Машины и механизмы: понятия, отличия. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам, их структура.	2		Л.-1 стр. 16-20		1
Тема 1.2. Электросиловые аппараты и электроприводы		6	-			
4	Электротехнические устройства для включения и выключения электрического оборудования.	2		Л.-1 стр.29-39 Зачёт 2	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
5	Типы электроприводов, применяемых в оборудовании предприятий общественного питания. Причины возникновения и последствия действия токов перегрузки и токов короткого замыкания.	2		Составить таблицу,		1
6	Аппараты защиты: типы, устройство, принцип действия.	2		начертить схемы приборов		1
Тема 1.3. Общие сведения о механическом оборудовании. Универсальные приводы		4	-			
7	Классификация механического оборудования по различным признакам. Основные узлы современной технологической машины, их назначение. Опасные зоны машин и механизмов. Способы защиты и соблюдение правил техники безопасности.	2		Л.-1 стр.40-50 Зачёт 3	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
8	Универсальные приводы. Их назначение, типы, комплектность, правила сборки, эксплуатации и техники безопасности. Технические характеристики. Преимущества и недостатки использования универсальных приводов различных типов.	2		Составить таблицу «Сравнительная характеристика универсальных приводов»		1
Тема 1.4. Машины для обработки овощей.		6	2			
9	Машины для очистки, измельчения и нарезки сырых и варёных овощей.	2		Л.-1 стр. 51-54	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5;	1
10	Машины для измельчения и нарезки сырых и варёных овощей.	2		Л.-1 стр.55-76 Составить		1

				презентации по теме «Машины для обработки овощей»	ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	
11	Протирочные машины. Назначение, типы, принцип действия, правила эксплуатации и техники безопасности. Устройства для отжима соков. Типы, конструкции, использование.	2		Составить таблицу «Сравнительная характеристика машин для обработки овощей»		1
12	Практическое занятие 1: Изучение устройства и принципа действия машин для обработки овощей: МРО 50-200; МРОВ-160, МС10-160, кухонного процессора. Сборка и разборка машин и механизмов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	отчёт		2
Тема 1.5. Машины для обработки мяса и рыбы.		12	6			
13	Машины для измельчения мяса и рыбы МС 2-150, МИМ - 105М. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр.78-84 Зачёт 4	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
14	Практическое занятие 2: Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса: МС2-150. Сборка и разборка машин и механизмов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	отчёт		2
15	Машины и механизмы для рыхления мяса МС19-1400; МРМ-15; МРП 11-1. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр. 84-90		1
16	Практическое занятие 3: Изучение устройства и принципа действия машин для обработки мяса: МС19-1400; МРМ-15; МРП 11-1. Сборка и разборка машин и механизмов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	отчёт		2
17	Механизмы для измельчения сухарей и специй, перемешивания фарша, нарезки мяса на бифстроганов МС12-15; МС8-150; МБП 11-1. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр.90 -94		1
18	Машины и механизмы МС8-150; МС12-15; РО-1М. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		составить таблицу «Сравнительная характеристика машин для обработки мяса и рыбы»		1
19	Машина для формовки котлет МФК-2240. Назначение, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр. 94-96 Составить презентации по теме «Машины для обработки мяса и рыбы»		1
20	Новые модели машин и механизмов для мясного цеха: куттер, пила для распиловки мяса.	2		конспект		1
21	Практическое занятие 4: Изучение устройства и принципа действия машин для обработки		2	отчёт		2

	мяса и рыбы: МС12-15; МС8-150; МФК-2240. Сборка и разборка машин и механизмов. Освоение правил безопасной эксплуатации.					
Тема 1.6. Машины кондитерского цеха.		6	4			
22	Механизация технологических процессов кондитерского цеха. Классификация. Типы машин и их характеристика. Просеиватели. Машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности. Преимущества и недостатки.	2		Л.-1 стр.95-100 Составить презентации по теме «Машины для приготовления теста и кремов». Работа с интернет-ресурсами. Зачёт 5	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
23	Машины для замеса и раскатки теста. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности. Преимущества и недостатки.	2		Л.-1 стр.101-125		1
24	Практическое занятие 5: Изучение устройства и принципа действия машин для кондитерского цеха: МПП-800, ТММ -1М; МРТ-60. Сборка и разборка машин и механизмов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	отчёт		2
25	Машины для взбивания кондитерских смесей. Машины и механизмы специального назначения: коктейльная машина МК-1; механизм для измельчения орехов и мака МС12-40. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности. Преимущества и недостатки.	2		составить таблицу «Сравнительная характеристика машин для приготовления теста и кремов».		1
26	Практическое занятие 6: Изучение устройства и принципа действия машин для кондитерского цеха: МВ-35М; МС 4-20 . Сборка и разборка машин и механизмов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	отчёт		2
Тема 1.7. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров		4	2			
27	Машины для нарезки хлеба: типы, особенности устройства основных узлов, характер движения рабочих инструментов и подающих механизмов. Принцип действия, правила эксплуатации, регулирование толщины нарезки, техника безопасности. Устройства, обеспечивающие безопасность работы машин.	2		Л.-1 тр.134-144 начертить схемы оборудования с указанием основных частей. Зачёт 6	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
28	Машины для нарезки гастрономических товаров. Устройство, принцип действия, особенности эксплуатации, правила техники безопасности. Преимущества и недостатки.	2		Составить презентации по теме «Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров». Работа с интернет-ресурсами		1

29	Практическое занятие 7: Изучение устройства и принципа действия машин для нарезки хлеба. Подготовка машины к работе, регулирование толщины нарезки. Освоение правил безопасной эксплуатации		2	Отчёт		2
Тема 1.8. Подъёмно-транспортное оборудование		4	-			
30	Классификация подъёмно-транспортного оборудования. Характеристика основных типов, правила их безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр.144-134 начертить схемы оборудования с указанием основных частей	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
31	Лифты: устройство, принцип действия, правила эксплуатации. Порядок ведения технической документации по обслуживанию подъёмно-транспортного оборудования.	2		Л.-1 стр.135-154		1
Тема 1.9. Посудомоечные машины		4	-			
32	Посудомоечные машины периодического действия. Назначение. Общая характеристика технологического процесса машинного мытья, стадии обработки, температурный режим.	2		Л.-1 стр.135-142 начертить схемы оборудования с указанием основных частей	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
33	Посудомоечные машины непрерывного действия. Машины для мойки функциональных ёмкостей, контейнеров, стеллажей, подносов. Моющие средства.	2		Составить презентации по теме «Посудомоечные машины». Работа с интернет-ресурсами		1
Тема 1.10. Весоизмерительное оборудование		4	2			
34	Классификация весоизмерительного оборудования. Общие принципы устройства и индексации весов. Требования, предъявляемые к весам. Весы механические. Устройство, правила эксплуатации.	2		Конспект, начертить схемы оборудования с указанием основных частей	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
35	Электронные весы. Устройство, правила эксплуатации.	2		Составить презентации по теме «Весоизмерительное оборудование»		1
36	Практическое занятие 8: Изучение устройства механических и электронных весов. Освоение правил безопасной эксплуатации.		2	Отчёт		2
Тема 1.11. Контрольно-кассовые машины		4	2			
37	Контрольно-кассовые машины: понятие, назначение, классификация. Характеристика основных операций, выполняемых ККМ. Электронные ККМ. Особенности устройства основных узлов (ОЗУ, БФП, РПЗУ), правила эксплуатации и техники безопасности.	2		Конспект Зачёт 7	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-	1
38	Ведение книги кассира-операциониста. Ведение технической документации на ККМ.	2		Составить		1

	Критерии выбора типов машин, организация технического обслуживания. Государственный реестр ККМ. Нормативно-правовая база.			презентации по теме «Контрольно-кассовые машины». Работа с интернет-ресурсами	6.4	
39	Практическое занятие 9: Изучение устройства и правил эксплуатации ККМ. Заполнение книги кассира-операциониста.		2	Отчёт		2
РАЗДЕЛ 2. ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		40	10			
Тема 2.1. Основы теплотехники		2	-			
40	Виды энергоносителей. Способы передачи тепла и их характеристика. Типы теплообменников. Теплоизоляционные материалы.	2		Л.-1 стр.190-203, стр.217-226	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
Тема 2.2. Теплогенерирующие устройства		2	-			
41	Классификация теплогенерирующих устройств. Электронагревательные элементы. Регулирование мощности электронагревательных элементов.	2		Решение ситуационных задач по оценке эксплуатационных характеристик нагревательных элементов и способам регулирования мощности	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
Тема 2.3. Классификация и общая характеристика теплового оборудования		2	-			
42	Классификация, основные виды тепловых аппаратов. Общие сведения о модульном оборудовании и функциональных ёмкостях. Приборы контроля и управления тепловыми аппаратами	2		Л.-1 стр.226-239 Зачёт 8	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
Тема 2.4. Варочное оборудование		6	4			
43	Виды и назначение варочных аппаратов. Пищеварочные котлы. Устройства электрические варочные. Общие сведения об автоклавах и вакуум аппаратах.	2		Л.-1 стр.240-284 начертить схемы оборудования с указанием основных частей	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
44	Пароварочные аппараты. Устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации	2		Составить		1

				презентации по теме «Варочное оборудование». Работа с интернет-ресурсами		
45	Практическое занятие 10: Изучение конструкций и правил эксплуатации пищеварочных котлов и пароварочных аппаратов.		2	отчёт		2
46	Аппараты для порционного приготовления чая и кофе.	2		конспект		1
47	Практическое занятие 11: Изучение устройства и принципа действия кофеварок.		2	отчёт		2
Тема 2.5. Жарочно-пекарное оборудование.		14	-			
48	Электросковороды. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр.285-322 Зачёт 9	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
49	Фритюрницы. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Составить презентации по теме «Жарочное оборудование»		1
50	Жарочные и пекарные шкафы. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Таблицу «Сравнительная характеристика жарочного оборудования»		1
51	Аппараты с ИК-нагревом, грили. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		конспект		1
52	Тостеры, ростеры, аппараты для жарки сосисок. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр. 323-330		1
53	Жарочные аппараты непрерывного действия. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр. 331-352		1
54	Шашлычные печи	2		Подготовка к зачёту		1
Тема 2.6. Многофункциональное тепловое оборудование		4	4			
55	Микроволновые печи	2		Конспект. Работа с интернет-ресурсами. Зачёт 10	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
56	Практическое занятие 12: Изучение устройства и принципа действия микроволновых печей.		2	отчёт		2
57	Пароконвектоавтоматы, комбишкафы.	2		Конспект. Работа с интернет-ресурсами.		1
58	Практическое занятие 13: Изучение устройства и принципа действия пароконвектоавтоматы, комбишкафы		2	отчёт		2
Тема 2.7. Универсальное и водогрейное оборудование		6	2			

59	Плиты электрические. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр.353-383 начертить схемы оборудования с указанием основных частей		1
60	Плиты на газовом нагреве. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Составить презентации по темам «Многофункциональ ное тепловое оборудование» и «Универсальное и водогрейное оборудование». Работа с интернет- ресурсами	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1- 1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3- 6.4	1
61	Практическое занятие 14: Изучение устройства и принципа электрических плит различных марок. Освоение правил эксплуатации		2	отчёт		2
62	Автоматические кипятивники. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		отчёт Зачёт 11		1
Тема 2.8. Оборудование для раздачи пищи		4	-			
63	Аппараты для подогрева и поддержания пищи в горячем состоянии. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Стр. 384-412	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1- 1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3- 6.4	1
64	Термостаты, тепловые шкафы и стойки. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Составить презентации по теме «Оборудование для раздачи пищи»		1
РАЗДЕЛ 3 ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ		12	-			
Тема 3.1. Основы холодильной техники. Холодильные машины.		6	-			
65	Холодильное оборудование: назначение, перспективы развития. Классификация способов охлаждения, их характеристика. Холодильные агенты. Понятие об озонобезопасности. Холодильные машины: понятие и назначение. Понятие об устройстве и принципе действия хладоновой компрессионной машины.	2		Л.-1 стр.413-428 Л.-1 стр.423-436 Зачёт 11	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1- 1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3- 6.4	1
66	Классификация холодильных машин. Компрессоры, конденсаторы, испарители, приборы автоматики холодильных машин.	2		Л.-1 стр.437-470 начертить схемы оборудования с указанием основных частей. Зачёт 12		1

67	Типы холодильных агрегатов.	2				1
Тема 3.2. Торговое холодильное оборудование		6	-			
68	Классификация торгового холодильного оборудования. Холодильные камеры. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Л.-1 стр.437-470 начертить схемы оборудования с указанием основных частей	ОК 1-7, 9,10; ПК 1.1-1.5; ПК 2.1-2.8; ПК 3.1-3.6; ПК 4.1-4.5; ПК 5.1-5.5; ПК 6.3-6.4	1
69	Холодильные шкафы, прилавки, витрины, стойки. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Составить презентации по теме.		1
70	Льдогенераторы, фризеры, оборудование для охлаждения жидкостей. Назначение, виды, устройство, правила безопасной эксплуатации.	2		Подготовка к зачёту		1

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, 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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с
11. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник : учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.
12. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

13. 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», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
4. <http://www.horeca.ru/> Главный портал индустрии гостеприимства и питания
5. <http://www.food-service.ru/catalog> Каталог пищевого оборудования
6. www.restoracia.ru

Дополнительные источники:

1. Крылов Е.С. Пароконвектомат: технологии эффективной работы.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.
2. Крылов Е.С. Электромеханическое оборудование/ Е.С. Крылов.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования/ Л.А. Радченко.- Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.
4. Хохлов Р.В. Тепловое оборудование.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.
5. Хохлов Р.В. Холодильное оборудование.- М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования; правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; методики расчета производительности технологического оборудования; способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умения: определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов; организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения</p>

<p>безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; оценивать эффективность использования оборудования; планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов. оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	<p>выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>заданий на экзамене</p>
--	---	----------------------------

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Сортавала 2018

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.И. Семенова

Автор: З.В. Матвеева, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	16

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.04 Организация обслуживания

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.04 Организация обслуживания относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 и 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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;
 - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;
 - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;
 - предоставлять счет и производить расчет с потребителями;
 - соблюдать правила ресторанного этикета;
 - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета;
 - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли;
- должен знать:
- виды, типы и классы организаций общественного питания;
 - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;
 - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;
 - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов;
 - приемы складывания салфеток;
 - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;
 - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;
 - сервировку столов, современные направления сервировки;
 - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;
 - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;
 - приветствие и размещение гостей за столом;
 - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет;
 - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;
 - способы подачи блюд;
 - очередность и технику подачи блюд и напитков;
 - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;
 - правила сочетаемости напитков и блюд;
 - требования к качеству, температуре 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.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 112 часов.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 112 часов, из них практических занятий – 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	112
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	112
в том числе:	
практические занятия	34
Промежуточная аттестация в форме экзамена	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Лекции	ПЗ	Тематика домашних заданий	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Организация обслуживания		78	36			
Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним		6	2			
1	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
2	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг.	2		Конспект	1	
3	Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	2		Конспект	1	
4	ПЗ № 1. Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией		2	Отчет	2	
Тема 2. Торговые помещения организаций питания		6	2			
5	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение. Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений. Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
6	Интерьер помещений организации питания. Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2		Конспект	1	
7	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение	2		Конспект	1	
8	ПЗ № 2. 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		2	Отчет	2	
Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое белье		14	8			
9	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, хрустальной, стеклянной, из дерева и пластмассы). Характеристика металлической посуды	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
10	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	2		Конспект	1	
11	Порядок получения и подготовка посуды, приборов	2		Конспект	1	
12	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стекла	2		Конспект	1	
13	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	2		Конспект	1	
14	Правила расчета количества посуды, приборов, столового белья для предприятий различных типов и классов, различной мощности	2		Конспект	1	
15	Правила работы с подносом	2		Конспект	1	

16	ПЗ № 3. Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания		2	Отчет	2	
17	ПЗ № 4. Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания		2	Отчет	2	
18	ПЗ № 5. Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию		2	Отчет	2	
19	ПЗ № 6. Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом		2	Отчет	2	
Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания		4	2			
20	Средства информации. Назначение и принципы составления меню	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
21	Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2		Конспект	1	
22	ПЗ № 7. Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания		2	Отчет	2	
Тема 5. Этапы организации обслуживания		6	4			
23	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
24	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов. Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	2		Конспект	1	
25	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2		Конспект	1	
26	ПЗ № 8. Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет		2	Отчет	2	
27	ПЗ № 9. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство		2	Отчет	2	
Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале		8	8			
28	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола.	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
29	Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	2		Конспект	1	
30	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского	2		Конспект	1	
31	Виды и формы складывания салфеток. Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	2		Конспект	1	
32	ПЗ № 10. Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом		2	Отчет	2	
33	ПЗ № 11. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча		2	Отчет	2	
34	ПЗ № 12. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка		2	Отчет	2	
35	ПЗ № 13. Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной и исполнительной сервировке столов		2	Отчет	2	
Тема 7. Правила подачи кулинарной, кондитерской продукции, напитков		14	6			
36	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11

	присутствии гостя					ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
37	Способы подачи блюд: русский, французский, английский. Комбинированный метод подачи блюд	2		Конспект	1	
38	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд.	2		Конспект	1	
39	Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2		Конспект	1	
40	Правила этикета и нормы поведения за столом	2		Конспект	1	
41	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP	2		Конспект	1	
42	Расчет с потребителями	2		Конспект	1	
43	ПЗ № 14. 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		2	Отчет	2	
44	ПЗ № 15. 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		2	Отчет	2	
45	ПЗ № 16. Тренинг по отработке приемов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей		2	Отчет	2	
Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов		8	2			
46	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы. Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
47	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания	2		Конспект	1	
48	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай	2		Конспект	1	
49	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей	2		Конспект	1	
50	ПЗ № 17. Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах. Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах		2	Отчет	2	
Тема 9. Специальные формы обслуживания		10	-			
51	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс. Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний	2		Конспект	1	ОК 1-7, 9-11 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.
52	Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц. Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	2		Конспект	1	
53	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	2		Конспект	1	
54	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю	2		Конспект	1	
55	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана	2		Конспект	1	
56	Обобщение учебного материала. Зачетное занятие	2			1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Организации обслуживания, 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

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: http://www.gpi.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm.
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
11. Богушева В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
12. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
13. Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
15. 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», 2015. – 432 с.

16. Шеламова Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

17. Шеламова Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М. Шеламова. — М.: Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

Электронные издания:

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.pitportal.ru

2. Kuking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.kuking.net

3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: www.frio.ru

4. Гастрономь.ру: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gastronom.ru

5. Гастрономь: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html

6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.creative-chef.ru

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

Дополнительные источники:

1. Богатова Наталья. Современный ресторан. Книга успешного управляющего, Изд.: Ресторанные ведомости, 2013 г.

2. Дусенко С. В. Профессиональная этика и этикет: учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).

3. Ермакова В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

4. Затуливетров А.Б. [Новый ресторан. 365 дней после открытия. Практическое пособие по управлению](#), Изд.: «Ресторанные ведомости», 2013 г.

5. Шарухин А. П. Психология делового общения: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / А.П.Шарухин, А.М.Орлов. — М.: Издательский центр «Академия», 2012. — 240 с. — (Сер. Бакалавриат).

6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторанные ведомости», «Ресторатор».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - виды, типы и классы организаций общественного питания; - рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг; - подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания; - правила накрытия столов скатертями, приемы полировки посуды и приборов; - приемы складывания салфеток; - правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию; - ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла; - сервировку столов, современные направления сервировки; - обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов; - использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования; - приветствие и размещение гостей за столом; - правила оформления и передачи заказа на производство, бар, буфет; - правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков; - способы подачи блюд; - очередность и технику подачи блюд и напитков; - кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли; - правила сочетаемости напитков и блюд; - требования к качеству, температуре 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; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>

<ul style="list-style-type: none"> - правила составления и оформления меню; - обслуживание массовых банкетных мероприятий и приемов 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим заданиям <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка выполнения заданий на экзамене

<ul style="list-style-type: none"> - заменять использованную посуду и приборы; - составлять и оформлять меню; - обслуживать массовые банкетные мероприятия и приемы; - обслуживать иностранных туристов; - эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания; - осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами; - предоставлять счет и производить расчет с потребителями; - соблюдать правила ресторанного этикета; - производить расчет с потребителем, используя различные формы расчета; - изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли 		
--	--	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Сортавала 2018

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.И. Никитина

Автор: Н.И. Никитина, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы

Учебная дисциплина ОП.05 Основы экономики, менеджмента и маркетинга относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

должен 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);
- виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;
- понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;
- понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;
- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента 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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций:

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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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.9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки - 146 часов

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем - 146 часов; в том числе практические занятия – 42 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	146
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	146
в том числе:	
практические занятия	42
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Лекции	ПЗ	Тематика домашних заданий	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Основы экономики, менеджмента и маркетинга		104	42			
Раздел 1 Основы экономики		24	8			
Тема 1.1. Экономика, блага, ресурсы		4	-			
1.	Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками. Микро и макроэкономика. Потребности общества, экономические блага, экономические ресурсы. Ограниченность ресурсов.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
2.	Выбор альтернатив использования ресурсов. Кривая производственных возможностей. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственная функция.	2		конспект	1	
Тема 1.2. Рынок		10	4			
3.	Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Классификация рынков. Монополия, антимонопольное законодательство.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
4.	Спрос и предложение: понятие, закон, функция. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2		конспект	1	
5.	Рыночное равновесие. Равновесная рыночная цена. Случаи нарушения рыночного равновесия. Индивидуальные и рыночные спрос и предложение.	2		конспект	1	
6.	Паутинообразная модель равновесия. Предложение и равновесие в трёх периодах времени.	2		конспект	1	
7.	Эластичность спроса и предложения. Факторы, влияющие на эластичность спроса и предложения.	2		конспект	1	
8.	ПЗ № 1. Расчёт видов эластичности спроса и предложения.		2	конспект	2	
9.	ПЗ № 2. Анализ графиков спроса и предложения.		2	конспект	2	
Тема 1.3. Анализ поведения потребителя.		4	2			
10.	Рациональное поведение потребителя. Понятие полезности блага. Кривые безразличия, их конфигурация.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
11.	Ограничение выбора потребителя. Бюджетная линия.	2		конспект	1	
12.	ПЗ № 3. Построение кривых безразличия и бюджетной линии.		2	конспект	2	
Тема 1.4. Рынок труда.		6	2			
13.	Спрос и предложение на рынке труда. Организация оплаты труда. МРОТ, прожиточный минимум. Государственное регулирование оплаты труда.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
14.	Понятие безработицы и инфляции, виды, способы борьбы. Покупательная способность рубля.	2		конспект	1	
15.	Государственный бюджет. Налоги.	2		конспект	1	
16.	ПЗ № 4. Расчёт видов безработицы. Расчёт покупательной способности рубля.		2	конспект	2	
Раздел 2. Экономика организации.		50	28			
Тема 2.1. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования		6	-			
17.	Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
18.	Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки.	2		конспект	1	
19.	Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия, методики оценки влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа	2		конспект	1	
Тема 2.2. Производственные фонды.		10	8			

20.	Ресурсы организации. Капитал организации, его состав и структура. Анализ динамики и структуры капитала.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
21.	Понятие основных фондов, их роль в процессе производства, основы классификации, понятие износа, виды оценки, понятие амортизации основных фондов и методика ее расчета.	2		конспект	1	
22.	Показатели движения и состояния основных фондов. Показатели эффективности использования основных фондов	2		конспект	1	
23.	Понятие оборотных средств, их роль в процессе производства, принципы классификации. Показатели эффективности использования оборотных фондов.	2		конспект	1	
24.	Источники снабжения организации. Товарные запасы, их виды. Продуктовый баланс. Анализ и планирование товарных запасов.	2		конспект	1	
25.	ПЗ № 5. Оценка стоимости основных фондов. Расчёт амортизации основных фондов.		2	конспект	2	
26.	ПЗ № 6. Расчёт показателей движения и состояния основных фондов. Расчёт показателей эффективности использования основных фондов		2	конспект	2	
27.	ПЗ № 7. Расчёт показателей эффективности использования оборотных фондов.		2	конспект	2	
28.	ПЗ № 8. Анализ и планирование товарных запасов. Составление продуктового баланса.		2	конспект	2	
Тема 2.3. Издержки производства и обращения в общественном питании		4	4			
29.	Понятие и классификация издержек производства и реализации в организациях питания. Факторы, влияющие на уровень издержек в общественном питании. Выявление резервов снижения затрат на производство и обращение. Понятие и виды себестоимости.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
30.	Анализ и планирование себестоимости продукции и затрат.	2		конспект	1	
31.	ПЗ № 9. Анализ и планирование издержек производства и обращения по отдельным статьям затрат и по предприятию в целом.		2	конспект	2	
32.	ПЗ № 10. Расчёт видов себестоимости.		2	конспект	2	
Тема 2.4. Трудовые ресурсы		12	6			
33.	Состав, структура и категории работников в организациях общественного питания. Виды численности работников. Анализ и планирование численности работников.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
34.	Эффективность труда в организациях общественного питания. Понятие производительности труда, выработки и трудоёмкости, их расчёт.	2		конспект	1	
35.	Анализ и планирование производительности труда.	2		конспект	1	
36.	Политика государства в области оплаты труда. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	2		конспект	1	
37.	Начисление заработной платы. Анализ и планирование фонда оплаты труда.	2		конспект	1	
38.	Надбавки и доплаты к заработной плате. Вычеты из заработной платы.	2		конспект	1	
39.	ПЗ № 11. Анализ состава и структуры численности работников. Расчёт видов численности.		2	конспект	2	
40.	ПЗ № 12. Анализ и планирование производительности труда.		2	конспект	2	
41.	ПЗ № 13. Начисление заработной платы.		2	конспект	2	
Тема 2.5. Ценообразование в организациях ресторанного бизнеса		6	-			
42.	Понятие цены, ее элементы. Классификация цен и система цен. Методы ценообразования.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
43.	Ценообразование на предприятиях общественного питания. Понятие и виды наценок.	2		конспект	1	
44.	Виды цен и порядок их утверждения. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса.	2		конспект	1	
Тема 2.6. Выпуск продукции и оборот предприятий общественного питания		4	6			
45.	Понятия «производственная мощность» и «производственная программа», их содержание, назначение.	2		конспект	1	ОК 01 – 07,

	Экономическое содержание товарооборота предприятий питания, его классификация.					09-11 ПК 6.1-6.4
46.	Планирование и анализ товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства и полуфабрикатов.	2		конспект	1	
47.	ПЗ № 14. Расчет и анализ показателей товарооборота организации питания.		2	конспект	2	
48.	ПЗ № 15. Планирование товарооборота организации питания.		2	конспект	2	
49.	ПЗ № 16. Расчет и планирование производственной мощности кухни.		2	конспект	2	
Тема 2.7. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания		8	4			
50.	Валовой доход организации питания, его сущность и значение, источники образования.	2		конспект	1	
51.	Анализ и планирование валового дохода. Расчёт средней наценки.	2		конспект	1	
52.	Прибыль: понятие, назначение, функции и виды. Порядок распределения и использования прибыли.	2		конспект	1	
53.	Рентабельность: понятие и показатели рентабельности. Факторы, влияющие на прибыль и рентабельность.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
54.	ПЗ № 17. Анализ и планирование валового дохода. Расчёт средней наценки.		2	конспект	2	
55.	ПЗ № 18. Расчёт видов прибыли. Анализ и планирование прибыли.		2	конспект	2	
Раздел 3. Основы менеджмента		16	4			
Тема 3.1. Сущность, цели и задачи менеджмента. Предприятие как объект управления		6	-			
56.	Понятие менеджмента условия и предпосылки его возникновения. Современные подходы в менеджменте и принципы управления. Особенности управления в организациях питания. Цикл менеджмента, характеристика функций цикла и их взаимосвязь. Организация, планирование, контроль и мотивация как функции управления.	2		конспект	1	
57.	Планирование, его значение, цели, принципы, методы и этапы. Виды планов в организации ресторанного бизнеса. Миссия организации, понятие и содержание .	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
58.	Система методов управления на предприятиях общественного питания (организационные, административные, экономические, социально-психологические). Управленческое решение: понятие, виды. Методы принятия управленческого решения. Этапы принятия и реализации решений. Делегирование полномочий.	2		конспект	1	
Тема 3.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.		4	-			
59.	Сущность управления персоналом на предприятиях общественного питания. Должностные инструкции и профессиональные стандарты. Определение потребности в персонале, перестановка, обучение, аттестация, мотивация, создание команды на производстве	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
60.	Количественный и качественный состав трудовых ресурсов организаций питания. Показатели движения кадров. Техническое нормирование труда. Показатели и резервы роста производительности труда в организациях питания. Мотивация труда	2		конспект	1	
Тема 3.3. Коммуникация как функция менеджмента		6	4			
61.	Коммуникация как функция менеджмента. Деловое общение, его характеристика, виды, функции и назначение. Правила ведения бесед, совещаний, переговоров. Факторы и условия повышения эффективности делового общения. Фазы делового общения. Деловое общение менеджеров с потребителями услуг общественного питания, руководством, подчиненными и коллегами по работе.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
62.	Управление конфликтами и стрессами. Понятие и классификация конфликтов, способы управления. Стресс: природа и причины. Психологическая устойчивость руководителя как основа нормальной обстановки в организации	2		конспект	1	
63.	Самоменеджмент. Планирование работы менеджера: рабочего дня, рабочей недели, организация	2		конспект	1	

	рабочего места					
64.	ПЗ № 19. Тестирование на лидерство. Определение стиля руководителя.		2	конспект	2	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
65.	ПЗ № 20. Оценка психологического климата в коллективе.		2	конспект	2	
Раздел 4. Основы маркетинга		14	2			
Тема 4.1. Понятие маркетинга, его цели и функции		8	-			
66.	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 маркетингом и планирование маркетинговой деятельности в организации ресторанный бизнеса.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
67.	Понятие комплекса маркетинга и его разработка в организации питания. Товарная политика предприятия. Понятие товара и услуги. Стратегия разработки новых товаров (меню). Жизненный цикл товара (услуги), цикл создания и освоения новых товаров (услуг) на предприятиях общественного питания. Качество товаров и услуг как фактор конкурентоспособности предприятий, причины, оказывающие на них влияние. Понятие «петля качества». Стандарты системы качества ИСО-9000 (ISO-9000). Разработка нового товара (услуги).	2		конспект	1	
68.	Сбытовая политика предприятия. Функции, методы, виды и задачи сбыта. Сбытовая политика в организации ресторанный бизнеса. Формирование спроса и стимулирование сбыта.	2		конспект	1	
69.	Ценовая политика и ценовые стратегии организации. Разработка ценовой политики на предприятиях питания. Методы продвижения товаров и услуг в маркетинге. Понятие позиционирования на рынке товаров и услуг. Маркетинговые коммуникации. Реклама и ее виды. Средства рекламы.	2		конспект	1	
Тема 4.2. Маркетинговые исследования в общественном питании		6	2			
70.	Определение спроса и потребностей в услугах организаций ресторанный бизнеса. Емкость рынка. Сегментирование рынка, факторы, влияющие на поведение покупателей, выбор целевого рынка организацией питания.	2		конспект	1	ОК 01 – 07, 09-11 ПК 6.1-6.4
71.	Методы и виды маркетинговых исследований. Качественные и количественные методы исследования. Технология и виды опросов в маркетинговых исследованиях. Выбор конкретных методов маркетинговых исследований в организациях питания. Методы прогнозирования в маркетинговых исследованиях	2		конспект	1	
72.	ПЗ № 21. Изучение методов проведения маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений, разработка маркетинговых мероприятий по продвижению ресторанный бизнеса на рынке.		2	конспект	2	
73.	Зачетное занятие. Обобщение учебного материала	2		конспект	1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

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

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

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

5. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

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

Основные источники:

1. Драчева Е.Л., Юликов Л.И. Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / Е.Л. Драчева, Л.И. Юликов М.: Издательский центр «Академия»,2016. – 304 с.

2. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 336 с.

3. Липсиц И.В. Основы экономики: учебник для сред. спец. учеб. заведений / И.В. Липсиц. – 3-е изд., перераб.

4. Косьмин А.Д., Свинтицкий Н.В., Косьмина Е.А..Менеджмент: учебник для сред. проф. образования / А.Д. Косьмин, Н.В. Свинтицкий, Е.А. Косьмина. М.: Академия, 2016.

5. Носова С.С. Основы экономики: учебник СПО. / С.С. Носова. - Москва: КноРус, 2015. – 312 с.

6. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2017.-176с.

Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) <http://www.consultant.ru>

2. [http:// www.Management-Portal.ru](http://www.Management-Portal.ru) – справочная система

3. [http:// www.Economi.gov.ru](http://www.Economi.gov.ru)
4. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
5. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

Дополнительные источники:

1. Батраева, Э.А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для СПО / Э.А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — М.: Издательство Юрайт, 2017. — 390 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/3854307A-CC01-4C5E-BB56-00D59CBC3546#page/1>

3.3 Требования к квалификации преподавателей, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (не реже 1 раза в 3 года) с учетом расширения спектра профессиональных компетенций и стандартов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории; - принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли; - виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства); - сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации; - классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам; - цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания; - этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения; - факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ); - виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования; - понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания; - понятие продуктового баланса организации питания, методику 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов работы <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>

планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;

- источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятий общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц;
- учет реализации продукции собственного производства и полуфабрикатов;
- понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента 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

<p>процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</p> <ul style="list-style-type: none"> - налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета; - понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана; - сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; - стили управления; - способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала; - правила делового общения в коллективе; - сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга; - понятие сегментация рынка; - методы проведения маркетинговых исследований; - понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга); - организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса. 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия; - рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику; - анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям <p>Итоговая аттестация: Дифференцированный зачет</p>

<p>организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	
--	---	--

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

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности
специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Сортавала 2017

Одобрена цикловой методической комиссией общеобразовательных дисциплин
на заседании
31.08.2017 г. Протокол №
Председатель ЦМК Н.Ф. Семенова
Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом
среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Автор: Н.О. Соколова, преподаватель без категории

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

Рабочая программа учебной дисциплины может быть использована в дополнительном профессиональном образовании и профессиональной переподготовке кадров среднего звена.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.07 Информационные технологии в профессиональной деятельности относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование профессиональных компетенций: ПК 6.1-6.3.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

Должен уметь:

- пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию;

- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;

- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного

обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

- обеспечивать информационную безопасность;
- применять антивирусные средства защиты информации;
- осуществлять поиск необходимой информации;

должен знать:

- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;
- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 96 часов.

Всего учебных занятий – 96 часов, в том числе практических занятий – 72 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	96
Всего учебных занятий	96
в том числе:	
практические занятия	72
Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала	Лекции	ПЗ	Сам. раб	Тематика домашних заданий	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7	8
Информационные технологии в профессиональной деятельности		24	66	6			
Раздел 1 Автоматизированная обработка информации		8	4	-			
Тема 1.1 Информация и информационные процессы		2					
1.	Основные понятия автоматизированной обработки информации. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования	2				1	ОК 1-7, 9, 10
Тема 1.2. Технические средства информационных технологий		4					
2.	Состав и структура персональных ЭВМ и вычислительных систем. Телекоммуникации. Средства хранения и переноса информации.	2				1	ОК 1-7, 9, 10
3.	Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. Оргтехника	2				1	
Тема 1.3. Информационные системы		2	4				
4.	Основные понятия, классификация и структура автоматизированных информационных систем. Виды профессиональных автоматизированных систем. Классификация информационных систем	2				1	ОК 1-7, 9, 10
5.	ПЗ № 1. Основы работы в программах оптического распознавания информации		2			2	
6.	ПЗ № 2. Основы работы в справочно-правовых системах «Консультант – плюс», «Гарант»		2			2	
Раздел 2. Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		10	48				
Тема 2.1 Технология обработки текстовой информации		2	10				
7.	Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов. Основы конвертирования текстовых файлов. Оформление страниц документов, формирование оглавлений. Расстановка колонтитулов, нумерация страниц, букваца. Шаблоны и стили оформления. Работа с таблицами и рисунками в тексте. Водяные знаки в тексте. Слияние документов. Издательские возможности редактора	2				1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3
8.	ПЗ № 3. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		2			2	
9.	ПЗ № 4. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		2			2	
10.	ПЗ № 5. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		2			2	
11.	ПЗ № 6. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD.		2			2	

	Создание структурированного документа					
12.	ПЗ № 7. Создание и форматирование документа с помощью текстового редактора MS WORD. Создание структурированного документа		2			2
Тема 2.2 Технология обработки графической информации		2	10			
13.	Форматы графических файлов. Способы получения графических изображений – рисование, оптический (сканирование). Растровые и векторные графические редакторы. Прикладные программы для обработки графической информации (Microsoft Paint; Corel DRAW, Adobe Photoshop)	2			1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3
14.	ПЗ № 8. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2			2
15.	ПЗ № 9. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2			2
16.	ПЗ № 10. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2			2
17.	ПЗ № 11. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2			2
18.	ПЗ № 12. Основы работы с объектами средствами прикладных компьютерных программ		2			2
Тема 2.3 Компьютерные презентации		2	8			
19.	Формы компьютерных презентаций. Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение	2			1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3
20.	ПЗ № 13. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		2			2
21.	ПЗ № 14. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		2			2
22.	ПЗ № 15. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		2			2
23.	ПЗ № 16. Работа в программе Power Point над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.		2			2
Тема 2.4 Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности		2	8			
24.	Электронные таблицы, базы и банки данных, их назначение, использование в информационных системах профессионального назначения. Расчетные операции, статистические и математические функции. Решение задач линейной и разветвляющейся структуры в ЭТ. Связь листов таблицы. Построение макросов. Дополнительные возможности EXCEL	2			1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3
25.	ПЗ № 17. Работа с электронными таблицами.		2			2
26.	ПЗ № 18. Работа с электронными таблицами.		2			2
27.	ПЗ № 19. Работа с электронными таблицами.		2			2
28.	ПЗ № 20. Работа с электронными таблицами.		2			2
Тема 2.5 Пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности		2	12			
29.	Функциональное назначение прикладных программ. Способы формирования запросов при обращении к базе данных. Ввод, редактирование и хранение данных. Составление и получение отчетов о деятельности ресторана. Работа с калькуляционными карточками, меню,	2			1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3

	себестоимостью						
30.	ПЗ № 21. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью.		2				2
31.	ПЗ № 22. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью		2				2
32.	ПЗ № 23. Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью		2				2
33.	ПЗ № 24. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания)		2				2
34.	ПЗ № 25. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания)		2				2
35.	ПЗ № 26. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания)		2				2
Раздел 3 Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность		4	14	6			
Тема 3.1 Компьютерные сети, сеть Интернет		2	10	6			
36.	Классификация сетей по масштабам, топологии, архитектуре и стандартам. Среда передачи данных. Типы компьютерных сетей. Эталонная модель OSI. Преимущества работы в локальной сети. Технология World Wide Web. Браузеры. Адресация ресурсов, навигация. Настройка Internet Explorer. Электронная почта и телеконференции. Мультимедиа технологии и электронная коммерция в Интернете. Основы языка гипертекстовой разметки документов. Форматирование текста и размещение графики. Гиперссылки, списки, формы. Инструментальные средства создания Web-страниц. Основы проектирования Web – страниц	2				1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3
37.	ПЗ № 27. Создание Web-страницы предприятия общественного питания		2				2
38.	ПЗ № 28. Создание Web-страницы предприятия общественного питания		2				2
39.	ПЗ № 29. Создание Web-страницы предприятия общественного питания		2				2
40.	ПЗ № 30. Создание Web-страницы предприятия общественного питания		2				2
41.	ПЗ № 31. Создание Web-страницы предприятия общественного питания		2				2
Самостоятельная работа обучающегося: Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания				6			
Тема 3.2 Основы информационной и технической компьютерной безопасности		2	4				
42.	Информационная безопасность. Классификация средств защиты. Программно-технический уровень защиты. Защита жесткого диска. Защита от компьютерных вирусов. Виды компьютерных вирусов Организация безопасной работы с компьютерной техникой	2				1	ОК 1-7, 9, 10 ПК 6.1-6.3
43.	ПЗ № 32. Организация безопасной работы с компьютерной техникой		2				2
44.	ПЗ № 33. Организация безопасной работы с компьютерной техникой		2				2
45.	Зачетное занятие	2					1

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Информатики и Информационных технологий в профессиональной деятельности, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором); персональными компьютерами (по числу обучающихся) с выходом в интернет, специализированным программным обеспечением, мультимедийными пособиями.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 384 с.

2. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. – 5-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 256

Электронные издания:

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>

2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>

3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

4. Открытые системы: издания по информационным технологиям [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.osp.ru>

Дополнительные источники (печатные издания)

1. Информационные технологии: Учебник / М.Е. Елочкин, Ю.С. Брановский, И.Д. Николаенко; Рук. авт. группы М.Е. Елочкин. - М.: Издательский центр «Академия», 2012 – 256 с.: ил.

2. Информационные технологии в офисе: учеб. Пособие / – М.: «Академия», 2012. – 314 с.

3.3 Требования к квалификации преподавателей, обеспечивающих реализацию образовательного процесса

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет). Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в квалификационных справочниках и профессиональных стандартах. Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности (не реже 1

раза в 3 года) с учетом расширения спектра профессиональных компетенций и стандартов.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</p>
<p>Умения: пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы</p> <p>Промежуточная аттестация: Дифференцированный зачет</p>

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Сортавала 2018

Одобрена цикловой методической комиссией
специальных дисциплин
на заседании
« ___ » _____ 2017 г.
Протокол № _____

Председатель ЦМК _____ Н.И. Никитина

Составлена в соответствии с
федеральным государственным
образовательным стандартом среднего
профессионального образования по
специальности 43.02.15 Поварское и
кондитерское дело

Заместитель директора по учебной
работе

_____ Т.С. Колобук

Автор: _____ Г.Е. Лешкова
Преподаватель высшей квалификационной
категории

Рецензент: _____ З.В. Матвеева
Преподаватель высшей квалификационной
категории

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.И. Никитина

Автор: Н.В. Г.Е. Лешкова, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	8
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Охрана труда

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина ОП.08 Охрана труда относится к профессиональному циклу основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело базовой подготовки и является общепрофессиональной дисциплиной.

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

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 и 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 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.

Процесс изучения учебной дисциплины направлен на формирование 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 реализовывать 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 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

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 т.ч. 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

должен знать:

- системы управления охраной труда в организации;
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
- обязанности работников в области охраны труда;
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки всего – 34 часа.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 34 часа, из них практических занятий – 10 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки всего	34
во взаимодействии с преподавателем	34
в том числе:	
практические занятия	10
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Лекции	ПЗ	Домашнее задание	Элементы осваиваемых компетенций	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6	7
Охрана труда		24	10			
Раздел 1. Правовые и организационные основы охраны труда		10	4			
Тема 1. Организация работ по охране труда на предприятиях общественного питания		6	2			
1	Введение. Правовые вопросы охраны труда	2		уч. А.Я. Вавилин. Стр. 3-12	ОК 1-7, 9, 10	1
2	Практическое занятие 1. Изучение Закона Республики Карелия по охране труда		2	конспект	ПК 1.1-1.5, 2.1-	2
3	Обязанности руководителя предприятия общественного питания по охране труда	2		Стр.13-18. конспект	2.8, 3.1-3.6, 4.1-	1
4	Обучение работников безопасности труда. Инструктажи по технике безопасности	2		Стр.19-24. конспект	4.5, 5.1-5.5, 6.3-6.5	1
Тема 2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания.		4	2			
5	Производственный травматизм	2		Стр.25-29 КЗ-1	ОК 1-7, 9, 10	1
6	Расследование несчастных случаев на производстве	2		Стр. 30-35	ПК 1.1-1.5, 2.1-	1
7	Практическое занятие 2. Изучение порядка расследования несчастных случаев на производстве		2	Отчёт: акт формы Н-1	2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, 6.3-6.5	2
Раздел 2. Производственная санитария		4	-			
8	Условия труда, факторы, влияющие на условия труда.	2		Стр.36-43. Доклады, презентации, исследовательские задания КЗ-2	ОК 1-7, 9, 10	1
9	Порядок аттестации рабочих мест по условиям труда.	2			ПК 1.1-1.5, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, 6.3-6.5	1
Раздел 3. Техника безопасности		8	2			
10	Правила электробезопасности на предприятиях питания.	2		Составить инструкцию по электробезопасности для повара	ОК 1-7, 9, 10 ПК 1.1-1.5, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5, 5.1-5.5, 6.3-6.5	1
11	Правила техники безопасности при работе на механическом и тепловом оборудовании.	2		Составление инструкций по охране труда для разных категорий работников предприятий питания		1
12	Правила техники безопасности при работе на холодильном и подъёмно-транспортном оборудовании.	2		Стр.44-59		1
13	Правила оказания первой медицинской помощи при различных травмах.	2		конспект		1
14	Практическое занятие 3. Изучение практических приёмов оказания первой медицинской помощи пострадавшим.		2	отчёт		2

Раздел 4. Пожарная безопасность.		2	4			
15	Организация работы по противопожарной безопасности на предприятиях.	2		Стр. 60-78. Доклады. КЗ-4		1
16	Практическое занятие 4. Средства для тушения пожара. Виды, устройство, применение.		2	отчет		2
17	Практическое занятие 5. Составление инструкций по порядку действий персонала предприятия на случай пожара. Изучение плана эвакуации. Отработка действий по эвакуации людей и имущества в случае пожара.		2	отчёт		2

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины предусмотрен кабинет Охрана труда, оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями и т.д.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://www.constitution.ru>
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10164072/>
3. Трудовой кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1>
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях [Электронный ресурс] / Режим доступа:
5. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://base.garant.ru/10108000/>
6. Федеральный закон от 24 июля 1998 г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях».
7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ «С санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994 г. №69-ФЗ «О пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 31 июля 2008 г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности».
10. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000.
11. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г.
12. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
13. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (в ред. 31.03.2011г.)

Основная литература:

1. Арустамов Э.А. Охрана труда в торговле: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2017 – 160с.
2. Бурашников Ю.М., Максимов А.С. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учебное пособие– 8-е изд. стер. – М. Издательский центр «Академия», 2016 – 320с.

3. Косолапова Н.В. Безопасность жизнедеятельности: учеб. для учреждений сред.проф.образования / Н.В. Косолапова, Н.А. Прокопенко, Е.Л. Побежимова –М.: Издательский центр «Академия», 2016

Электронные издания

1. Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011 [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://festival.allbest.ru/articles/55682>

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

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

Дополнительная литература:

1. Охрана труда в торговле. Практикум. Учебное пособие для студ. учреждений сред. проф. образования – 2-е изд. стер.– М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 160с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знания: -системы управления охраной труда в организации; -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала); -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 60% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования</p> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена</p>
<p>Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность</p>	<p>Текущий контроль: - оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям</p> <p>Промежуточная аттестация: - оценка выполнения заданий на экзамене</p>

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	действий и т.д.	
---	-----------------	--

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно

Министерство образования Республики Карелия
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Республики Карелия
«Сортавальский колледж»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.И. Никитина

Автор: Л.П. Нехаева, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 Сервис и туризм.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: дисциплина входит в профессиональный цикл и является общепрофессиональной дисциплиной основной образовательной программы специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- 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;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы
- оказывать первую помощь пострадавшим;

знать:

- 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;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

Учебная дисциплина направлена на формирование следующих 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.

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 языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

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.

ПК 6.5. Осуществлять инструктирование, обучение поваров, кондитеров, пекарей и других категорий работников кухни на рабочем месте.

1.4. Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объем образовательной нагрузки – 72 часа.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем – 72 часа, в том числе практических занятий – 48 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной нагрузки	72
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателем	72
в том числе:	
практические занятия	48
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Лекции	ПЗ	Тематика домашних заданий	Уровень освоения	Элементы осваиваемых компетенций
1	2	3	4	5	6	7
Безопасность жизнедеятельности		24	48			
Раздел 1. Чрезвычайные ситуации мирного и военного времени и организация защиты населения		12	26			
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации природного, техногенного и военного характера		4	6			
1	Общая характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера, источники их возникновения. Классификация чрезвычайных ситуаций по масштабам их распространения и тяжести последствий.	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
2	Чрезвычайные ситуации военного характера, которые могут возникнуть на территории России в случае локальных вооруженных конфликтов или ведения широкомасштабных боевых действий. Основные источники чрезвычайных ситуаций военного характера – современные средства поражения	2		конспект	1	
3	Практическое занятие 1. Прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Порядок выявления и оценки обстановки. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 21 декабря 1994 №68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера».		2	конспект	2	
4	Практическое занятие 2. Выполнение работы по классификации чрезвычайных ситуаций и прогнозированию техногенной катастрофы		2	конспект	2	
5	Практическое занятие 3. Применение первичных средств пожаротушения		2	конспект	2	
Тема 1.2. Организационные основы по защите населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени		2	8			
6	Гражданская оборона, ее структура и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). МЧС России – федеральный орган управления в области защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций. Основные задачи МЧС России в области гражданской обороны, защиты населения и территорий от чрезвычайных ситуаций.	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
7	Практическое занятие 4. Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 21 декабря 1994 №68 ФЗ «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера». Работа с информационными источниками: Федеральный закон от 12.02.1998 N 28-ФЗ "О гражданской обороне"		2	конспект	2	
8	Практическое занятие 5. Решение ситуативных задач по ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного характера», разработка памяток о защитных действиях при ЧС.		2	конспект,	2	
9	Практическое занятие 6. Выявление роли и места ГАПОУ РК «Сортавальский колледж» в Единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Решение ситуативных задач по ФЗ №65 «О защите населения и территорий от ЧС природного и техногенного		2	конспект,	2	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5

	характера»					
10	Практическое занятие 7. Планирование и проведение мероприятий гражданской обороны		2	конспект,	2	
Тема 1.3. Организация защиты населения от чрезвычайных ситуаций мирного и военного времени		4	8			
11	Основные принципы и нормативно-правовая база защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Деятельность государства в области защиты населения от чрезвычайных ситуаций. Федеральные законы и другие нормативно-правовые акты Российской Федерации в области безопасности жизнедеятельности.	2		конспект,	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
12	Инженерная защита населения от чрезвычайных ситуаций. Порядок использования инженерных сооружений для защиты населения от чрезвычайных ситуаций.	2		конспект	1	
13	Практическое занятие 8. Организация и выполнение эвакуационных мероприятий. Основные положения по эвакуации населения в мирное и военное время. Организация эвакуационных мероприятий при стихийных бедствиях, авариях и катастрофах.		2	конспект	1	
14	Практическое занятие 9. Применение средств индивидуальной защиты органов дыхания в чрезвычайных ситуациях. Назначение и порядок применения средств индивидуальной защиты органов дыхания ЧС (противогазы, ВМП) в чрезвычайных ситуациях		2	конспект	1	
15	Практическое занятие 10. Применение средств индивидуальной защиты кожи и средств медицинской защиты в ЧС (Л-1, ОЗК) Порядок проверки исправности, сроков испытаний, использования первичных средств пожаротушения;		2	конспект	2	
16	Практическое занятие 11. Планирование и организация выполнения эвакуационных мероприятий на объекте экономики. Организация хранения и использования средств индивидуальной защиты		2	конспект	2	
Тема 1.4. Обеспечение устойчивости функционирования объектов экономики		2	4			
17	Общие понятия об устойчивости объектов экономики в чрезвычайных ситуациях. Основные мероприятия, обеспечивающие повышение устойчивости объектов экономики.	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
18	Практическое занятие 12. Разработка профилактических мер для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и в быту, подготовка объектов к переводу на аварийный режим работы, подготовка к восстановлению нарушенного производства		2	конспект	2	
19	Практическое занятие 13. Организация мероприятий по повышению устойчивости функционирования объекта экономики в условиях чрезвычайной ситуации		2	конспект	2	
Раздел 2. Основы военной службы		8	12			
Тема 2.1. Основы обороны государства		4	4			
20	Обеспечение национальной безопасности Российской Федерации. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России. Военная доктрина Российской Федерации.	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
21	Практическое занятие 14. Организация мероприятий по повышению противодействия терроризму, разработка памяток о защитных действиях при угрозе тер. акта.		2	конспект	2	
22	Вооруженные Силы Российской Федерации - основа обороны Российской Федерации. Виды Вооруженных Сил, рода войск и их предназначение. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Другие войска,	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5

	их состав и предназначение					
23	Практическое занятие 15. Выявление правовой основы и главных направлений обеспечения национальной безопасности России. Выполнение основных мероприятий по противодействию терроризму.		2	конспект	2	
Тема 2.2. Военная служба - особый вид федеральной государственной службы		2	6			
24	Военная служба как особый вид федеральной государственной службы. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего. Правовые основы военной службы. Воинская обязанность, ее основные составляющие. Права и свободы военнослужащего. Льготы, предоставляемые военнослужащему. Прохождение военной службы по призыву и по контракту	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
25	Практическое занятие 16. Определение в перечне военно-учетных специальностей, родственной получаемой специальности. Требования воинской деятельности, предъявляемые к физическим, психологическим и профессиональным качествам военнослужащего.		2	конспект	2	
26	Практическое занятие 17. Основные мероприятия по обеспечению безопасности военной службы. Общевоинские уставы. Воинская дисциплина, её сущность и значение. Уголовная ответственность военнослужащих за преступления против военной службы.		2	конспект	2	
27	Практическое занятие 18. Распределение времени и внутренний порядок. Распорядок дня и регламент служебного времени. Изучение знаков различия военнослужащих. Ритуал принятия Военной присяги		2	конспект	2	
Тема 2.3. Основы военно-патриотического воспитания		2	2			
28	Основы военно-патриотического воспитания. Боевые традиции Вооруженных Сил России. Патриотизм и верность воинскому долгу – основные качества защитника Отечества. Дружба, войсковое товарищество – основы боевой готовности частей и подразделений	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
29	Практическое занятие 19. Символы воинской чести. Боевое знамя воинской части – символ воинской чести, доблести и славы. Ордена – почетные награды за воинские отличия и заслуги в бою и военной службе. Ритуалы Вооруженных Сил Российской Федерации		2	конспект	2	
Раздел 3. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		4	10			
Тема 3.1. Оказание первой медицинской помощи		2	10			
30	Правовые основы оказания первой доврачебной помощи. Ситуации, при которых человек нуждается в оказании первой медицинской помощи.	2		конспект		ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
31	Практическое занятие 20. Оказание первой помощи пострадавшим при кровотечениях.		2	конспект	2	
32	Практическое занятие 21. Виды ран и общие правила оказания первой медицинской помощи пострадавшим при ранениях.		2	конспект	2	
33	Практическое занятие 22. Оказание первой помощи пострадавшим при отсутствии сознания. Дыхания.		2	конспект	2	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5
34	Практическое занятие 23. Оказание первой помощи пострадавшим при травмах, ожогах и обморожениях.		2	конспект	2	
35	Практическое занятие 24. Оказание первой помощи пострадавшим при ожогах и обморожениях.		2	конспект	2	

Тема 3.2. Здоровый образ жизни как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества		2				
36	Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных жизненных ценностей человека. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье. Профилактика злоупотребления психоактивными веществами.	2		конспект	1	ОК 01-11 ПК 6.2-6.5

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 - ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 - репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета по безопасности жизнедеятельности

Оборудование учебного кабинета:

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

Технические средства обучения:

Мультимедийный проектор. Колонки. Системный блок. Монитор. Мышь. АКМ – 74М массо-габаритный макет. Противогоазы фильтрующие ГП-5 и ГП7В. Винтовка пневматическая. Тир (2 линии стрельбы 10 м). Телевизор. Телефильмы. Мультимедийные презентации по темам. Плакаты, схемы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Использование ресурсов интернет

- Специализированный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании». - Режим доступа: <http://www.ict.edu.ru>
- Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов. – Режим доступа: <http://fcior.edu.ru>
- Электронная библиотека. Электронные учебники. - Режим доступа: <http://subscribe.ru/group/mehanika-studentam/>
- ГОСТы, СНИПы. – Режим доступа: <http://www.gostedu.ru/9455.html>.

Основная литература:

1. Васнев В.А. Основы подготовки к военной службе. Методические материалы и документы. Книга для учителя. Составители В.А. Васнев, С.А. Чиненный.-М.: Просвещение, 2015.
2. Смирнов А.Т., Васнев В.А. Основы военной службы. Учебное пособие.- М.: Издательский дом «Дрофа», 2015.
3. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учащихся 10 класса общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2015.
4. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Васнев В.А. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для учащихся 11 класса общеобразовательных учреждений. - М.: Просвещение, 2015.
5. Смирнов А.Т., Мишин Б.И., Ижевский П.В. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни. Учебник для 10-11 классов. - М.: Просвещение, 2015.
6. Фролов М.П. и др. Основы безопасности жизнедеятельности. Учебник для студентов заведений среднего профессионального образования. -М.:Просвещение, 2016.

Дополнительная литература

1. Воробьева Ю.Л. Катастрофы и человек. Книга 1. Российский опыт противодействия чрезвычайным ситуациям. / Под. ред. Ю.Л. Воробьева. - М.: Издательство АСТ - ЛТД, 2007.
2. Гетия И.Г., Гетия С.И., Емец В.Н., Комиссарова Т.А. и др. Безопасность жизнедеятельности. Практические занятия. Учебное пособие для среднего профессионального образования. /Под. ред. И.Г. Гетия. - М.: Колос, ИПР СПО, 2008.
3. Смирнова В.В. Армия государства Российского и защита Отечества. /Под общ. ред. В.В. Смирнова. -М.: Просвещение, 2009.
4. Фалеева М.И. Защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях. /Под общей ред. М.И. Фалеева. - Калуга: ГУП «Облиздат», 2008.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обуче- ния
уметь	
организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций	Практические занятия, сдача нормативов, дифференцированный зачет
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	
применять первичные средства пожаротушения	
ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности	
применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью	
владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы	
оказывать первую помощь пострадавшим	
знать	
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	Тестирование, дифференцированный зачет
основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации	
основы военной службы и обороны государства	
задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения	
меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах	
организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке	
основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящие на вооружении (оснащении) воинских подразделений	
область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы	
порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91-100	5	отлично
76-90	4	хорошо
60-75	3	удовлетворительно
Менее 60	2	не удовлетворительно

На этапе итоговой и промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений преподавателем определяется интегральная оценка уровня подготовки по учебной дисциплине.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности
(в том числе Технология поиска работы)

специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

(базовая подготовка среднего профессионального образования)

Составлена в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденным Приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1565, с учетом примерной основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, зарегистрированной в Федеральном реестре ППП СПО Минобрнауки РФ № 43.02.15-170519 от 19.05.2017 г.

ОДОБРЕНА цикловой методической комиссией специальных дисциплин сферы обслуживания на заседании «01» сентября 2018 г. Протокол № 1
Председатель ЦМК: Н.И. Никитина

Автор: Н.И. Никитина, преподаватель высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	15

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (в том числе Технология поиска работы)

1.1 Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы учебная дисциплина ОП.10 Основы предпринимательской деятельности (в том числе Технология поиска работы) является общепрофессиональной, реализуемой за счет вариативной части ООП и входит в профессиональный цикл программ.

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

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

- анализировать проблемы в финансово - экономических отношениях с коллегами и клиентами;

- принять участие в разработке планов по развитию и повышению конкурентоспособности гостиницы, внести предложения по созданию нового продукта (услуги), обосновать реалистичность предложений в бизнес-плане исходя из профессиональных функций;

- анализировать свои сильные и слабые стороны;

- анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей;

- использовать эффективные методы и приемы самопрезентации;

- составлять поисковые письма, автобиографию, резюме.

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

- методику экономического самообразования;

- содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия;

- показатели профессионального и личного развития;

- основные принципы предпринимательства, задачи предпринимательства;

- основные элементы системы планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия и ее рентабельности;

- сущность и принципы внутрифирменного предпринимательства;

- содержание и структуру экономических положений бизнес-плана;

- права и обязанности молодых специалистов;

- пошаговую технологию поиска работы.

В ходе освоения рабочей программы обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- активных действий на рынке труда;

- поиска свободных вакансий;

- составления поисковых писем;

- составления автобиографии;

- составления резюме;

- ведения поисковых телефонных звонков;

- поведения на собеседовании;

- заключения трудового договора;

- адаптации на новом рабочем месте.

В результате освоения дисциплины обучающийся осваивает элементы компетенций:

Шифр	Наименование компетенций	Дискрипторы (показатели сформированности)	Умения	Знания
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности) Применение современной научной профессиональной терминологии Определение траектории профессионального развития и самообразования	Планирует экономическое самообразование и владеет методикой ее организации. Демонстрирует потребности и способности к саморазвитию в области и организации самозанятости	Знает методику экономического самообразования. Содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия питания. Показатели профессионального и личного развития
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельность	Самостоятельно анализировать проблемы в финансово-экономических отношениях с коллегами и клиентами. Тактично и логично аргументировать свое мнение и позицию при взаимодействии с коллегами и клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов в профессиональной деятельности	Нормы и правила взаимодействия с руководством, коллегами, клиентами при решении хозяйственно-экономических вопросов. Причины конфликтных ситуаций в хозяйственно-финансовой сфере и способы их разрешения
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке Проявление толерантности в рабочем коллективе	Применять различные формы, виды устной и письменной коммуникации в профессиональной деятельности. Владеть методикой подготовки текстов, сообщений в контексте профессиональных обязанностей	Специфику различных функциональных – смысловых (финансовых) особенностей устных и письменных коммуникаций в хозяйственно-финансовой сфере. Средства для обеспечения логической связанности письменной и устной коммуникаций хозяйственно-

				финансовой содержания
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	Применять на практике правовые и нормативные документы в контексте своих профессиональных обязанностей. Составлять договорную документацию в соответствии со своими профессиональными функциями. Использовать хозяйственно-экономические положения профессиональной документации, регламентирующей деятельность технических работников и специалистов.	Хозяйственно-экономические основы нормативного регулирования гостиничного дела. Содержание профессиональной документации, определяющее экономику и бухгалтерский учет предприятия питания. Характеристику документального оформления договорных отношений в гостинице, место и роль в этих отношениях технических работников и специалистов
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	Определение инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности. Составлять бизнес план. Презентовать бизнес-идею. Определение источников финансирования. Применение грамотных кредитных продуктов для открытия дела	Определить свое место роль в системе планирования финансово-хозяйственной деятельности гостиничного предприятия. Принять участие в разработке планов по развитию и повышению конкурентоспособности предприятия питания, внести предложения по созданию нового продукта (услуги), обосновать реалистичность предложений в бизнес-плане исходя из профессиональных функций	Основные принципы предпринимательства, задачи предпринимательства в гостиничном бизнесе. Основные элементы системы планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия и ее рентабельности. Сущность и принципы внутрифирменного предпринимательства (интрапринёрства) Содержание и структуру экономических положений бизнес-плана
ПК 1.1. ПК 2.1. ПК 3.1. ПК 4.1.	Планировать потребности организации в материальных ресурсах и персонале	Оценивать и планировать потребности организации в материальных ресурсах и персонале. Планировать собственную деятельность в области организации	Осуществлять планирование, деятельности предприятия питания. Определить цели предприятия и пути их достижения.	Планирование: понятие, значение, формы, стадии, классификация. Роль планирования в деятельности предприятия. Виды планов. Адаптация персонала: понятие, виды, основные мероприятия. Испытательный срок.

		и контроля работы производственного персонала (определять объекты контроля, периодичность и формы контроля).		Понятия: персонал, управление персоналом. Управление персоналом: цели, функции, принципы. Определение потребности в персонале. Нормирование, учет, определение потребности, расходы на персонал
ПК 1.2. ПК 2.2. ПК 3.2. ПК 4.2.	Организовывать деятельность сотрудников служб в соответствии с текущими планами и стандартами.		Осуществлять организацию и координацию деятельности персонала. Выявлять и анализировать потребности и мотивы деятельности персонала структурного подразделения, разрабатывать рекомендации по мотивации к труду с учетом индивидуальных потребностей Владеть навыками разработки и проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных Владеть навыками делового общения, проведения совещаний трудового коллектива отдела (службы)	Организация и координация деятельности персонала структурного подразделения. Организация труда: цели, задачи, принципы. Разделение труда на предприятиях: формы и виды. Сущность и виды нормирования труда. Взаимосвязи служб, звеньев и уровней предприятия. Методы управления: классификацию, особенности воздействия на персонал экономических, организационно – распорядительных и социально – психологических методов. Алгоритм проведения вводного и текущего инструктажа подчиненных
ПК 1.3. ПК 2.3. ПК 3.3. ПК 4.3.	Контролировать текущую деятельность сотрудников служб для поддержания требуемого уровня качества обслуживания.		Контролировать: - соответствие личностных, деловых и профессиональных качеств, предъявляемым требованиям; - выполнение сотрудниками стандартов обслуживания и регламентов.	Функция контроля в системе управления структурным подразделением предприятия. Сущность, назначение, виды, формы, этапы, объекты, субъекты и правила контроля. Документальное оформление итогов контроля.

				Процедура отбора, найма персонала. Источники и способы привлечения персонала Квалификационные требования.
--	--	--	--	---

1.4 Количество часов, отводимое на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

Объём образовательной нагрузки - 68 часов, включая.

Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателями - 68 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объём образовательной нагрузки	68
Всего учебных занятий во взаимодействии с преподавателями	68
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

№ занятия	Наименование разделов и тем, содержание учебного материала, лабораторные и практические работы	Лекции	Домашнее задание	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	5	6
Основы предпринимательской деятельности (в том числе Технология поиска работы)		68			
Раздел 1. Предпринимательская деятельность		36			
Тема 1.1 Сущность и содержание предпринимательской деятельности		8			
1.	Определение понятие «предпринимательство». Содержание предпринимательской деятельности. Цели, функции предпринимательства. Объекты и субъекты предпринимательской деятельности. Физические и юридические лица как субъекты предпринимательской деятельности.	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
2.	Внутренняя и внешняя среда предпринимательства. Роль среды в развитии предпринимательства. Базовые составляющие внутренней и внешней среды.	2	конспект	1	
3.	Виды предпринимательства, их взаимосвязь и особенности участия в бизнесе. Производственное, инновационное, коммерческое.	2	конспект	1	
4.	Место предпринимательства в системе сервисных услуг. Экономические тенденции развития сферы гостиничного сервиса. Отличительные особенности сервисной и индустриальной экономики. Занятость населения в сфере сервиса.	2	конспект	1	
Тема 1.2. Правовое регулирование предпринимательской деятельности		12			
5.	Сущность, методы, цели и задачи государственного регулирования. Прямые и косвенные методы регулирования предпринимательской деятельности.	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
6.	Источники правового регулирования предпринимательской деятельности. Трудовой кодекс РФ, Налоговый кодекс РФ, Гражданский кодекс РФ. Общие принципы взаимодействия с контролирующими органами в рамках существующего законодательства.	2	конспект	1	
7.	Законодательная база предпринимательской деятельности в сфере сервиса. Основные нормативные акты, регулирующие предпринимательскую деятельность в сфере гостиничного бизнеса	2	конспект	1	
8.	Организационно-правовые формы предпринимательства. Индивидуальное предпринимательство. Совместное предпринимательство. Товарищества	2	конспект	1	
9.	Порядок регистрации предприятия. Учредительные документы. Общие положения о регистрации предприятия	2	конспект	1	
10.	Лицензирование предпринимательской деятельности. Порядок лицензирования отдельных видов деятельности. Государственные органы, осуществляющие лицензирование отдельных видов деятельности	2	конспект	1	
Тема 1.3. Государственная поддержка предпринимательской деятельности		6			
11.	Роль малого и среднего предпринимательства в рыночной экономике. Основные проблемы развития малого и среднего бизнеса и направления государственной поддержки. Формы и методы поддержки предпринимательской деятельности: имущественная, финансовая, информационная, консультационная	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
12.	Организация бухгалтерского и налогового учета для субъектов малого предпринимательства. Основные правила бухгалтерского и налогового учета, применяемые в российской федерации. Методы выбора системы налогообложения, плюсы и минусы УСН и ЕНВД.	2	конспект	1	

13.	Система кредитования малых предприятий. Общие вопросы кредитования. Особенности кредитования малого бизнеса: виды обеспечения, требования к обеспечению.	2	конспект	1	
Тема 1.4. Кадровые ресурсы для предпринимательской деятельности		10			
14.	Персонал предприятия, его классификация. Сущность кадрового обеспечения. Организации кадровой службы предприятия.	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
15.	Методов отбора персонала. Технологии собеседования. Мотивации разных типов персонала. Методы привлечения персонала. Оформление трудовых отношений.	2	конспект	1	
16.	Содержание трудового договора, подготовка его заключения, изменения, прекращение. Права и обязанности работника и работодателя.	2	конспект	1	
17.	Принципы и методы оценки эффективности предпринимательской деятельности. Финансово-хозяйственная деятельность и пути повышения эффективности предпринимательской деятельности в гостиничном бизнесе. Бизнес – планирование.	2	конспект	1	
18.	Бизнес – планирование. Содержание и структура бизнес – плана.	2	конспект	1	
Раздел 2. Технология поиска работы		32			
Тема 2.1. Основные цели, принципы и методы поиска работы		6			
19.	Цель и задачи курса Технология поиска работы. Понятие рынка труда	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
20.	Основные принципы поиска работы	2	конспект	1	
21.	Знакомство с требованиями к работнику данной профессии с точки зрения профессионально важных качеств и с точки зрения работодателя	2	конспект	1	
Тема 2.2. Трудоустройство		12	конспект	1	
22.	Источники информации о вакансиях	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
23.	Основные способы самопрезентации: рекламное объявление, автобиография	2	конспект	1	
24.	Правила составления резюме	2	конспект	1	
25.	Правила составления поискового письма	2	конспект	1	
26.	Составление автобиографии, поискового письма	2	конспект	1	
27.	Составление резюме	2	конспект	1	
Тема 2.3. Деловое общение		8			
28.	Основы психологии общения. Этапы деловой беседы	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
29.	Правила успешного личного собеседования с работодателем	2	конспект	1	
30.	Правила ведения телефонных переговоров	2	конспект	1	
31.	Собеседование с работодателем	2	конспект	1	
Тема 2.4. Трудовые отношения		6			
32.	Виды контрактов. Права молодых специалистов при устройстве на работу	2	конспект	1	ОК 3-5, 10-11 ПК 1.3. - 4.3
33.	Адаптация на рабочем месте	2	конспект	1	
34.	Карьера специалиста	2	конспект	1	

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1. – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
2. – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством)
3. – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач)

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы требует наличия учебного кабинета для социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета:

- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- доска магнитная;
- мебель: стеллажи, полки, шкафы.

Технические средства обучения:

- персональный компьютер (ПК);
- мультимедиа;
- видеопроектор;
- экран

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативная литература:

1. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть первая) от 30.11.1994 N 51-ФЗ Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть третья) от 26.11.2001 N 146-ФЗ Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс

3. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть первая) от 31.07.1998 N 146-ФЗ Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс

4. Налоговый кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 05.08.2000 N 117-ФЗ Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс

5. Федеральный закон от 24.07.2007 N 209-ФЗ «О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации» Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс

6. Федеральный закон от 22.05.2003 N 54-ФЗ «О применении контрольно-кассовой техники при осуществлении наличных денежных расчетов и (или) расчетов с использованием платежных карт» Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс 12

7. Федеральный закон от 06.12.2011 N 402-ФЗ «О бухгалтерском учете» Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Консультант Плюс

8. Федеральный закон от 08.08.2001 N 129-ФЗ «О государственной регистрации юридических лиц и индивидуальных предпринимателей» Справочно – правовая система Консультант Плюс [Электронный ресурс] / ЗАО Компания Кон

Интернет_ресурсы:

1. <http://www.garant.ru/> - информационно-правовой портал «Гарант»
2. <http://www.consultant.ru/> - компания «КонсультантПлюс», тематический раздел «Финансовые и кадровые консультации», информационный банк «Путеводитель по налогам», «Путеводитель по сделкам», «Путеводитель по кадровым вопросам»,

3. <http://cl.ru/> Централизованная библиотечная система (г. Москва) <http://economicus.ru>- Портал Института «Экономическая школа»
4. <http://ecsocman.edu.ru> – Федеральный образовательный портал по экономике, социологии и менеджменту
5. <http://ek-lit.agava.ru> – Сайт библиотеки экономической и деловой литературы
6. <http://do.rksi.ru/library/courses/osnpred/book.dbk> Машерук Е.М. Основы предпринимательства. Дистанционный курс
7. http://www.petrograd.biz/business_manual/business_13.php Мельников М.М.
8. <http://www.mybiz.ru/> Свой бизнес/электронный журнал.
9. <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.
10. http://producm.ru/books/business_structure/book7/p10/ Мультимедийное модульное издание «Строим отель» People & Life media group, 2009
11. <http://royallib.ru/> О.Бекетова Бизнес-планирование. Конспект лекций Электронный учебник

Основные источники (печатные издания):

1. Кузнецова И.И. Основы малого предпринимательства: учебник / И.И. Кузнецова.- М.: Издательский центр «Академия», 2015.- 192 с.
2. Крутик, А.Б. Предпринимательская деятельность: учебное пособие / А.Б. Крутик. – М.: Академия, 2016. - 224 с.
3. Кузьмина Е.Е. Предпринимательская деятельность: учебное пособие для СПО / Е.Е. Кузьмина, Л.П. Кузьмина. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 508 с. - (Профессиональное образование). - ISBN 978-5-9916-9349-3. <https://www.biblio-online.ru/viewer/BCEEE5E0-98EF-4EBF-A114-ADF030C3D856#page/1>
4. Чеберко Е.Ф. Предпринимательская деятельность: учебник и практикум для СПО / Е.Ф. Чеберко. - М.: Издательство Юрайт, 2017. - 219 с. - (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-05041-7. <https://www.biblio-online.ru/viewer/BB07BF60-B058-4FEB-8C8F-00FA1BEF9839#page/1>

Дополнительные источники:

1. Арустамов, Э.А. Организация предпринимательской деятельности: учебное пособие / Э. А. Арустамов, А. Н. Пахомкин, Т. П. Митрофанова. - 3-е изд., испр. – М.: Дашков и К, 2016. - 336 с
2. Бендюков М., Соломин И. Как искать и находить работу. С-Пб, 1999.
3. Венедиктова В.И. О деловой этике и этикете. М., 1994.
4. Вилюнас В.К. Психология эмоций. М., МГУ, 1984.
5. Волкова Л. Женщина и карьера. С-Пб, Питер, 1997.
6. Волошина И.А. и др. Обучающая технология поиска работы. М., 2001.
7. Горелов И., Енгальчев В. Безмолвный мысли знак. М.,1991.
8. Зиверт Х. Подготовка к тестированию. Как преодолеть тесты на профессиональную пригодность. М., 1997.
9. Климов Е.А. Как выбрать профессию. М., Просвещение, 1990.
10. Кнебель Х. Правильно ли я веду себя при устройстве на работу. М., 1996.
11. Колинченко, И.А. Психология предпринимательства: учебное пособие / И. А. Колинченко. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2015. - 179 с.
12. Крутик, А.Б. Основы предпринимательской деятельности: учебное пособие для студ.высш.учеб.заведений / А.Б. Крутик, М.В. Решетова. – М.: Издательский центр Академия, 2017. – 320 с.
13. Леана К., Фельдман Д. Как справиться с потерей работы. М., 1995.
14. Милич П. Как проводить деловые беседы. М., Экономика, 1987.
15. Пасс Ю. и др. Трудоустройство. Советы профессионалов. М., Экономика, 1999.

16. Пауэрс П., Рассел Д. Найди свое дело. М., 1994.
17. Пезешкиан Н. Торговец и попугай. М., 1992.
18. Пиз А. Язык телодвижений. Нижний Новгород, Ай Кью, 1992.
19. Поляков В. Технология карьеры. М., 1989.
20. Поляков В., Яновская Ю. Как получить хорошую работу в новой России. М., Инфра-М, 1995.
21. Рейноутер Дж. Это в ваших силах. Как стать собственным психотерапевтом. М., 1993.
22. Романов А.А. Грамматика деловых бесед. Тверь, 1995.
23. Самарина В.П. Основы предпринимательства: учебное пособие / В.П. Самарина. – М.: КНОРУС, 2016. – 224 с.
24. Сердюк Н.И. Эффективное трудоустройство. Справочное пособие. М., 1999.
25. Степанов А., Бендюков М., Соломин И. Ищу работу. С-Пб, 1995.
26. Степанов А.Н., Соломин И.Л., Калугин С.В. Методика экспресс-профориентации клиентов службы занятости. С-Пб, 1994.
27. Фишер Р. Юри У. Путь к согласию или переговоры без возражения. М., Наука, 1992.
28. Хорнби М. Я могу сделать это. М., Амалфея, 1996.
29. Цзен Н.В., Похомов Ю.В. Психотренинг: Игры и упражнения. М., 1988.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:	
<ul style="list-style-type: none"> - анализировать проблемы в финансово - экономических отношениях с коллегами и клиентами; - принять участие в разработке планов по развитию и повышению конкурентоспособности гостиницы, внести предложения по созданию нового продукта (услуги), обосновать реалистичность предложений в бизнес-плане исходя из профессиональных функций; - анализировать свои сильные и слабые стороны; - анализировать потребности рынка труда и конкретных работодателей; - использовать эффективные методы и приемы самопрезентации; - составлять поисковые письма, автобиографию, резюме 	Индивидуальный и фронтальный опрос Разноуровневые задания Рефераты по заданным темам
В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:	
<ul style="list-style-type: none"> - методику экономического самообразования; - содержание и структуру плана самостоятельного изучения основ экономики и бухгалтерского учета предприятия; - показатели профессионального и личного развития; - основные принципы предпринимательства, задачи предпринимательства; - основные элементы системы планирования финансово-хозяйственной деятельности предприятия и ее рентабельности; - сущность и принципы внутрифирменного предпринимательства; - содержание и структуру экономических положений бизнес-плана; - права и обязанности молодых специалистов; - пошаговую технологию поиска работы 	Индивидуальный и фронтальный опрос Разноуровневые задания Устный/письменный опрос Тестирование

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица)

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
91 – 100	5	Отлично
76 – 90	4	Хорошо
60 – 75	3	Удовлетворительно
менее 60	2	Неудовлетворительно