

Приложение 2.1
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания,
санитарии и гигиены»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	8
2.2. Содержание дисциплины.....	9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания:

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

	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК 03	применять современную научную профессиональную терминологию;	современная научная и профессиональная терминология;	
ОК 04	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности;	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	
ОК 06	описывать значимость своей специальности;	значимость профессиональной деятельности по специальности;	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1-1.4	использовать лабораторное оборудование; определять основные группы микроорганизмов; проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;	основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов; морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов; роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе; основные пищевые инфекции и пищевые отравления;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;

		правила личной гигиены работников организации питания; характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха; особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; схему микробиологического контроля; генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с заказом, планом работы; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности;
ПК 2.1-2.8	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;	основные пищевые инфекции и пищевые отравления; микробиологию основных пищевых продуктов; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;

			осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента
ПК 3.1-3.5	производить санитарную обработку оборудования и инвентаря; осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;	суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
ПК 4.1-4.5	проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;	усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;	выполнять подготовку рабочих мест к безопасной работе и

	рассчитывать энергетическую ценность блюд;	нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;	эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать наличие качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществлять контроль качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
ПК 5.1-5.5	составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека;	назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления

			хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
--	--	--	---

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	18
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачета</i>	2	0
Всего	36	18

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера, И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.		
Раздел 1	Основы микробиологии в пищевом производстве		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
Тема 1.1 Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание учебного материала	1	
	Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.		
	Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.		
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.		
	Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.		

	Тематика практических занятий	2	
	Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2	
	Тематика лабораторных работ	2	
	Изучение под микроскопом микроорганизмов	2	
Тема 1.2 Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности		
	Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.		
	Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения		
	Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития		
	Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания		
	Схема микробиологического контроля		
	Тематика практических занятий	2	
	Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2	

Раздел 2	Основы физиологии питания		
Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах		
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	
Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения		
	Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи		
	Тематика практических занятий	2	
	Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	
	Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	
Тема 2.3 Обмен веществ и	Содержание учебного материала	2	ОК 01-07, 09

энергии	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека		ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда		
	Тематика практических занятий	2	
	Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	1	
	Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	1	
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание учебного материала		ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	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	
	Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания		
	Тематика практических занятий	2	
	Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2	

	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Раздел 3	Санитария и гигиена в пищевом производстве		
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5
	Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека.		
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		ПК 5.1-5.5
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.		
	Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания		
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.		
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения		

	Тематика практических занятий	2	
	Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	
Тема 3.3 Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	Содержание учебного материала	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов		
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок		
	Тематика практических занятий	2	
	Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание учебного материала Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	ОК 01-07, 09 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции		

	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и электронные издания

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Линич, Е. П. Гигиенические основы специализированного питания : учебное

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

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

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

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

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

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

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

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

3.2.2. Дополнительные источники:

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; методики составления рационов питания	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: – письменного/устного опроса; – тестирования; – оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: – тестирования.
Умеет: соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим/лабораорным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной

¹ В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей	-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	(самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете
---	---	---

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<u>СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ</u>	2
<u>1. Общая характеристика</u>	3
<u>1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы</u>	3
<u>1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины</u>	4
<u>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ</u>	5
<u>2.1. Трудоемкость освоения дисциплины</u>	5
<u>2.2. Содержание дисциплины</u>	5
<u>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ</u>	9
<u>3.1. Материально-техническое обеспечение</u>	9
<u>3.2. Учебно-методическое обеспечение</u>	9
<u>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ</u>	11

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина «ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01-07, ОК 09.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.2	проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;	методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
ПК 2.1	оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);	ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
ПК 3.1	оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;	виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
		правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
ПК 4.1	осуществлять контроль хранения и расхода продуктов	виды складских помещений и требования к ним;
		современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях

	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах
	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	определять необходимые источники информации	приемы структурирования информации
	оценивать практическую значимость результатов поиска	порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности в том числе с использованием цифровых средств
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста
		правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	описывать значимость своей <i>профессии (специальности)</i>	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	применять стандарты антикоррупционного поведения	значимость профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i>
		стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по <i>профессии (специальности)</i> , осуществлять работу с соблюдением принципов бережливого производства	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	16
практические занятия	16
<i>Самостоятельная работа</i>	2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2

2.2.Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел N. Наименование раздела		36 / 16	
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание	3/2	ОК 01 ОК 03 ПК 1.2
	1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании.	1	
	2. Энергетическая ценность пищевых продуктов		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Расчет энергетической ценности пищевых продуктов	2	
	Содержание учебного материала	1	
Тема 1. Классификация продовольственных товаров	1. Классификация продовольственных товаров.	1	ОК 03, ОК 05 ПК 1.2
	2. Качество и безопасность продовольственных товара		
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 2. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки, в том числе региональных. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	ОК 02, ОК 7
	2. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Практическое занятие. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов	2	

	и оценка качества по стандарту. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту		ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 3. Товароведная характеристика зерновых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение зерновых товаров. 2. Условия и сроки хранения зерновых товаров	2	ОК 01, ОК02, ОК 07, ОК 09 ПК 1.2 ПК 2.1
	В том числе практических занятий	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом круп и макаронных изделий и оценка качества по стандарту		
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 4. Товароведная характеристика молочных товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. Кулинарное назначение молочных товаров	2	ОК 01,03,05,06 ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 4.1
	2. Условия и сроки хранения молочных товаров		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Оценка качества молока, сливок, сыров по стандарту.	2	
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 5. Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	ОК 01, 02, 03,05 ПК 1.2 ПК 3.1 ПК 4.1
	2. Условия и сроки хранения рыбы и рыбных продуктов		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.		
	2. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям тары, содержимого и герметичности. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2	
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 6. Товароведная характеристика мяса и	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение мяса и мясных продуктов.	2	ОК 01-03
	2. Условия, сроки хранения мяса и мясных продуктов		
	В том числе практических занятий	2	

мясных продуктов	1. Органолептическая оценка качества мяса	2	ПК 1.2 ПК 2.1 ПК 3.1
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 7. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, кулинарное назначение яичных продуктов	2	ОК 05 ОК 07
	2. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, кулинарное назначение		
	3. Условия, сроки хранения яичных продуктов, пищевых жиров		ПК 1.2 ПК 2.1
	В том числе практических занятий	2	ПК 3.1 ПК 4.1
	1. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых дефектов.	2	
	2. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевого жира по стандарту		
	Содержание учебного материала	4/2	
Тема 8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение.	2	ОК 01 ОК 02 ОК 05 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1
	2. Условия и сроки хранения		
	В том числе практических занятий	2	
	1. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества по стандарту	2	
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Товароведения продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

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

3.2.1. Основные печатные издания

1. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
2. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
4. Рензьева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
5. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
6. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Минько, Э. В. Теоретические основы товароведения : учебное пособие для СПО / Э. В. Минько, А. Э. Минько. — Саратов : Профобразование, 2017. — 156 с. — ISBN 978-5-4488-0148-8. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspro.ru/books/70617>
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146832> (дата обращения: 15.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-

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

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

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

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

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

3.2.3. Дополнительные источники

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ¹	Критерии оценки	Методы оценки
Осваиваемые знания:		
ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; виды складских помещений и требования к ним; правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: –письменного/устного опроса; –тестирования; –оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
Осваиваемые умения:		
проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); оформлять учетноотчетную документацию по расходу и хранению продуктов; осуществлять контроль хранения и расхода продукто	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: –защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; –оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы –экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: –экспертная оценка выполнения практических заданий на диф зачете

Приложение 2.1
к ОПОП-П
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины
«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	5
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	5
2.2. Содержание дисциплины.....	6
2.3. Курсовой проект (работа)	Ошибка! Закладка не определена.
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	10
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	10
3.2. Учебно-методическое обеспечение	10
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	10

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места »
(наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Техническое оснащение и организация рабочего места»: ознакомление студентов с основами технического оснащения и организации рабочего места; подготовка студентов к применению основ технического оснащения и организации рабочего места в последующей практической деятельности в качестве повара или его помощника.

Учебная дисциплина ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места является обязательной частью образовательной программы ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	- Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности.
	определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы	структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	- Определение потребности в информации. - Осуществление эффективного поиска. - Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации	

			выполнения профессиональных задач
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	- Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач - Планирование профессиональной деятельность
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений	- Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке - Проявление толерантность в рабочем коллективе
ОК 09	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение	современные средства и устройства информатизации; порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности	- Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ПК 1.1	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечивать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте; демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов; системы охраны труда, пожарной безопасности и техники безопасности при выполнении работ; виды кухонных ножей, правила подготовки их к работе, ухода за ними и их назначение;	- Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
ПК 2.1	контролировать соблюдение правил техники безопасности,	требования охраны труда, пожарной безопасности,	

	пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	техники безопасности при выполнении работ для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;	
ПК 3.1	контролировать своевременность уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	последовательность выполнения технологических операций; требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;	
ПК 4.1	оценивать качество и безопасность сырья, продуктов, материалов; распределять задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;	демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара;	
ПК 5.1	разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;	санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	12
в т. ч.:	
теоретическое обучение	22
лабораторные работы (если предусмотрено)	12
Промежуточная аттестация в формате дифференцированного зачета	2

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		10	
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание		ОК1,2,4,5,9
	1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания	2	
Тема 1.2 Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	Содержание	4	ОК1,2,5 ПК 1.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.		
	2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов		
	3. Характеристика способов кулинарной обработки		
	4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов, для приготовления горячей кулинарной продукции, для приготовления холодной кулинарной продукции.		

	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.		
	Тематика практических занятий	4	
	1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	2	ОК1,2,9 ПК 1.1 ПК 2.1
	2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	1	
	3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	1	
Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства		24	
Тема 2.1 Механическое оборудование	Содержание	8	
	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Правила безопасной эксплуатации	2	ОК1,4,5,9 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	Тематика практических занятий	2	

	1. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	1	ОК1,4 ПК 1.1
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	1	ПК 3.1
Тема 2.2 Тепловое оборудование	Содержание	10	ОК1,2,4,5,9 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	2	
	2. Варочное оборудование. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	4. Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	4	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	2	ОК1,4,5,9 ПК 2.1 ПК 5.1
	2. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования	2	
	Содержание	6	ОК1,2,4 ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 5.1
Тема 2.3 Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное). Правила безопасной эксплуатации	2	
	Тематика практических занятий	2	
	1. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2	
Самостоятельная работа Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		2	

Дифференцированный зачет	2	
Всего	36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2. образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.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», 2019. – 336 с.

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

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
6. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного

санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Знание: – классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп 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; – правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания	- грамотно выступает с сообщениями; - владеет понятиями учебной дисциплины и применяет их адекватно ситуации; - намечает и характеризует приемы саморегуляции; - полнота ответов, точность формулировок;	- анализ выполнения практических работ, обобщение выводов; - текущий контроль освоения материала; - защита внеаудиторной самостоятельные работы; - дифференцированный зачет
Умение: – организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с	- Правильность, полнота выполнения заданий, , точность расчетов, соответствие требованиям безопасности	

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		
---	--	--

**Приложение 2.4
к ОПОП-II по
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины
«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»**

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	7
2.2. Содержание дисциплины.....	9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.04 Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: По итогам освоения дисциплины, обучающиеся должны продемонстрировать результаты обучения, соотнесённые с результатами освоения ООП СПО, приведённые в таблице в п.1.2

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: включена в *обязательную часть общепрофессионального цикла примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по профессии.*

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

		деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и	

		реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
	составлять различные правовые документы		
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	
		особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	описывать значимость своей профессии/специальности	значимость профессиональной деятельности по профессии/специальности	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической	правила	

	безопасности	экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии/ специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии/ специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии/ специальности	
		средства профилактики перенапряжения	
ОК 09 ОК 10	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и	

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

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	8
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в форме (диф.зачет,)	2	
Всего	36	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем в часах	Коды компетенций и личностных результатов ¹ , формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		20	
Тема 1.1 Принципы рыночной экономики	Содержание учебного материала	6	
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской федерации, тенденциях его развития. Источники информации Журналы «Современный ресторан» «Ресторанные ведомости», Интернет-ресурсы: http:// www.Economi.gov. ru , http:// bibliotekar. ru	2	

¹ В соответствии с Приложением 3 ПООП.

Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	Содержание учебного материала	14	
	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 1. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		16	
Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	Содержание учебного материала	8	
	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	4	
	Практическое занятие 2. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11
	Практическое занятие 3. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10,ОК 11

		-	
Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда	Содержание учебного материала	8	
	1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся		ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2	
	Практическое занятие 4. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 01-05, ОК 07, ОК 09, ОК 10, ОК 11
Всего:		36	

1. 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»,
оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.;

техническими средствами обучения: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором;

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

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

2. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов СПО / В.В. Румынина. – Москва: Академия, 2020.

3. Соколова С.В. Экономика организации: учебное пособие для СПО / С.В. Соколова. – Москва: Академия, 2020.

3.2.2. Основные электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).

2. Сологубова, Г. С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / Г. С. Сологубова. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 332 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-09961-4. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471097> (дата обращения: 01.11.2021).

3.2.3. Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях.

4. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ «О защите прав потребителей»

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

6. 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.

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения ²	Критерии оценки	Методы оценки
-принципы рыночной экономики; -организационно-правовые формы организаций; -основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; способы ресурсосбережения в организации; -понятие, виды предпринимательства; -виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; -нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; -основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; -формы и системы оплаты труда; -механизм формирования заработной платы; -виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)
		Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: -тестирования.
-проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; -ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; -определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; -применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом; -применять экономические и	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей	Текущий контроль: -оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы -экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий

² В ходе оценивания могут быть учтены личностные результаты.

правовые знания в конкретных производственных ситуациях; -защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Промежуточная аттестация: -экспертная оценка выполнения практических заданий на диф.зачете
---	---	--

Приложение 2.5
к ОПОП-II по профессии
43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	10
2.2. Содержание дисциплины.....	11
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	16
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	16
3.2. Учебно-методическое обеспечение	16
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ ОП 05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЕТА

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.05 «Основы калькуляции и учета»: ознакомление с основами калькуляции и учета в пищевом производстве; подготовка к применению основ калькуляции и учета в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина ОП.05 «Основы калькуляции и учета» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.
	Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы.	Структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	
	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.	
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.	

ОК 02.	Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
	Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска.	Приемы структурирования информации.	
	Оценивать практическую значимость результатов поиска.	Формат оформления результатов поиска информации.	
	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения.	
	Использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	
	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
	Применять современную научную профессиональную терминологию.	Современная научная и профессиональная терминология.	
	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.	Основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности.	
	Определять инвестиционную	Правила разработки	

	привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования.	презентации.	
	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	Основные этапы разработки и реализации проекта.	
	Определять источники достоверной правовой информации.		
	Составлять различные правовые документы.		
	Находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать.		
	Оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.		
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды.	Психологические основы деятельности коллектива.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические особенности личности.	
ОК 05.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.	Правила оформления документов.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.
	Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Правила построения устных сообщений.	
		Особенности социального и культурного контекста.	
ОК 06.	Проявлять гражданско-	Сущность гражданско-	Проявление

	патриотическую позицию.	патриотической позиции.	гражданско-патриотической позиции. Определение значимости профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
	Описывать значимость своей профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».	Значимость профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».	
	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК 09.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Ведение общения на профессиональные темы.
	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).	
	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	
	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	Особенности произношения.	
	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила чтения текстов профессиональной направленности.	
ПК 1.4.	Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания	Виды учета, требования, предъявляемые к учету. Задачи бухгалтерского учета. Предмет и метод бухгалтерского учета. Элементы бухгалтерского учета.	Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи.

		Принципы и формы организации бухгалтерского учета. Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе. Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера.	Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
ПК 2.8.	Составлять товарный отчет за день	Источники поступления продуктов и тары. Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров. Порядок оформления и учета доверенностей. Правила документального оформления движения материальных ценностей. Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц.	
ПК 3.6.	Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах	Понятие и виды товарных потерь, методику их списания.	

	обработки сырья. Составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами. Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки.	Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления. Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей. Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства. Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета.	
ПК 4.4.	Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве.	Методика осуществления контроля за товарными запасами. Методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов.	
ПК 5.3.	Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями. Принимать оплату наличными деньгами. Принимать и оформлять безналичные платежи Составлять отчеты по платежам.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам. Виды и правила осуществления кассовых операций. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами. Правила и порядок расчетов с потребителями при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	28	12
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
Всего	32	12

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Содержание	2/0	
	1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета.	2	ПК 1.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности.		
	3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов. 4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса.		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Федерального закона "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция). Источники информации: Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция).	-	
Тема 2.	Содержание	10/6	ПК 3.6.

Ценообразование в общественном питании	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания.	4	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства.		
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета.		
	4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления.		
	5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий.		
	В том числе практических занятий:	6	
	1. Работа со Сборником рецептур: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства; - определение процентной доли потерь е при различных видах обработки сырья.	2	
	2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день.	2	
Тема 3. Материальная ответственность. Инвентаризация.	3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2	ПК 2.8. ПК 4.4. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	Содержание	3/0/1	
	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц.	2	
2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление.			

	В том числе самостоятельная работа обучающихся: 1. Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). 2. Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств". Источники информации: 1. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: 2. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".	1	
Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание	4/2	ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06.
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятиях общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков.	2	
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой.		
	В том числе практических занятий:	2	
	1. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2	
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров	Содержание	6/4	
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания.	2	ПК 2.8. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04.
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции.		

предприятиями общественного питания	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.		ОК 05. ОК 06.
	В том числе практических занятий:	4	
	Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	4	
Тема 6. Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	Содержание	5/0/1	
	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам.	4	ПК 5.3. ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05. ОК 06. ОК 09.
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.		
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче.		
	4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира.		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся: Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли. Источники информации: 1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 "О защите прав потребителей. 2. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104) 3. Правила розничной торговли. Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года №55.	1	

Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет	2	
Всего	32	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», 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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания:

1. Жабина, С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия: учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7.
5. Потапова, И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для СПО / И.И. Потапова. Москва: Академия, 2020. – 192 с.
6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств: учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург: Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4.

3.2.2. Электронные издания:

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510> (дата обращения: 01.11.2021).
2. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Лабораторный практикум: учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 248 с. — ISBN 978-5-8114-5724-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146806> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Каледин, С. В. Финансовый менеджмент. Расчет, моделирование и планирование финансовых показателей : учебное пособие / С. В. Каледин. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 520 с. — ISBN 978-5-8114-5723-6. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146805> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Кондратьева, И. В. Основы экономики сельскохозяйственного предприятия : учебное пособие для СПО / И. В. Кондратьева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 232 с. — ISBN 978-5-8114-5247-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/149315> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. [Кустова, И. А. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания : учебное пособие для СПО / И. А. Кустова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 207 с. — ISBN 978-5-4488-1249-1. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106848>](#)

6. Рыжиков, С. Н. Менеджмент. Комплекс обучающих средств : учебно-методическое пособие / С. Н. Рыжиков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 168 с. — ISBN 978-5-8114-3549-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148149> (дата обращения: 18.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон.
2. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст.
3. Налоговый кодекс Российской Федерации.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. Введ. 2015-01-01. М.: Стандартиформ, 2014. -III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. Федеральный закон «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ.
11. Закон РФ от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей».
12. Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104).
13. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 № 49 «Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета; - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию; - требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов; - права, обязанности и ответственность главного бухгалтера; - понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства; - понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета; - сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления; - правила документального оформления движения материальных ценностей; - источники поступления продуктов и тары; - правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных	Распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определяет этапы решения задачи. Определяет потребности в информации. Осуществляет эффективный поиск информации. Выделяет все возможные источники нужных ресурсов, в том числе неочевидные. Планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретирует полученную информацию в контексте профессиональной деятельности. Использует актуальную нормативно- правовую документацию по специальности. Применяет современную научную	Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде: - письменных/ устных ответов; - тестирования.

товаров; - методика осуществления контроля за товарными запасами; - понятие и виды товарных потерь, методику их списания; - методика проведения инвентаризации и выявления ее результатов; - понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц; - порядок оформления и учета доверенностей; - ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей; - правила торговли; - виды оплаты по платежам; - виды и правила осуществления кассовых операций; - правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты; - правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.	профессиональную терминологию. Определяет траекторию профессионального развития и самообразования. Участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирует профессиональную деятельность. Грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявляет толерантности в рабочем коллективе. Применяет в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке. Проявляет гражданско-патриотическую позицию.	
Умеет: - оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве; - оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания; - составлять товарный отчет за день; - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	Определяет значимость профессиональной деятельности по специальности. Применяет стандарты антикоррупционного поведения. Применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Ведет общение на профессиональные темы. Ведет расчеты с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействует	Текущий контроль: - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы, презентаций; - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий. Промежуточная аттестация: - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете.

- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам.	с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи. Готовит основные продукты и дополнительные ингредиенты.	
---	--	--

Приложение 2.6
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	10
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	10
2.2. Содержание дисциплины	11
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	15
3.1. Материально-техническое обеспечение	15
3.2. Учебно-методическое обеспечение	15
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	18

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.06 Охрана труда»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Целью дисциплины «ОП.06 Охрана труда» является формирование знаний и навыков использования безопасных методов и средств труда и знакомство с основными требованиями охраны труда в профессиональной деятельности.

Дисциплина «ОП.06 Охрана труда» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	

	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
	составлять различные правовые документы		
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	
		особенности социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	описывать значимость своей профессии	значимость профессиональной деятельности по профессии	

	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	

	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации полуфабрикатов; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – виды, назначение,	– подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе сырья, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

		правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов;	
ПК 1.3.	– обеспечивать условия, сроки хранения, товарное соседство скомплектованных, упакованных полуфабрикатов;	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	приготовлении полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
ПК 3.1.	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	– подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий, закусок – подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов

	оборудованием;		
ПК 4.1	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.	подготовке, уборке рабочего места, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	10
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (дифзачет)</i>	2	-
Всего	36	10

2.2. содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Введение	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09
	Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли		
Раздел 1	Нормативно правовая база охраны труда	10	
Тема 1.1	Содержание	2	ОК 01-07,

Законодательство в области охраны труда	1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.		ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ		
	1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда.	2	
Тема 1.2 Обеспечение охраны труда	Содержание	4	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.		
Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Служба охраны труда на предприятии. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обеспечение прав работников на охрану труда. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда		

Раздел 2	Условия труда на предприятиях общественного питания		
Тема 2.1 Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	Содержание	6	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1.Основные понятия: условия труда, их виды. Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.	2	
	3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	
	1. Вредные и опасные производственные факторы	2	
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание	8	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания.	2	
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.	4	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4	
	Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Оформление Акта по форме Н-1	4	

Раздел 3	Электробезопасность и пожарная безопасность		
Тема 3.1 Электробезопасность	Содержание	12	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты.	2	
	2. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.	2	
Тема 3.2 Пожарная безопасность	Содержание	8	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции. Противопожарный инструктаж.	2	
	2. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение	2	
	3. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2	

	1.Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
Тема 3.3 Требования безопасности к производственному оборудованию	Содержание	2	ОК 01-07, ОК 09, ПК 1.1, 1.3 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1
	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. Общие и специальные требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования.		
Дифференцированный зачет		*	2
Всего:			36

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Для реализации программы дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

- кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1. образовательной программы по специальности
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение обучения

3.2.1. Основные печатные издания

1. Косолапова Н.В. Охрана труда.- Москва: КНОРУС, 2021. -182 с. – (Среднее профессиональное образование)
2. Безопасность жизнедеятельности: учебник/В.Ю. Микрюков.- Москва: КНОРУС, 2021. - 288 с. – (Среднее профессиональное образование)

3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. [Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>](#)
3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).
5. [Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>](#)
6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-

библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле: учеб. пособие для нач. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов – 3-е изд. стер. – Москва: Академия, 2020. – 270 с.

2. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для спо / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0.

3. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3.

5. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для спо / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2.

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

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знание: -законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; -обязанности работников в области охраны труда; -фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; -возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); -порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; -порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии.	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) Промежуточная аттестация в виде: -письменных/ устных ответов, -тестирования. Итоговый контроль: Диф. зачет в виде тестирования и выполнения практических заданий
Умения: -выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; -использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; -участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; -проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера),	Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	Текущий контроль: защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы: презентаций, экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий Промежуточная аттестация: экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; -вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		
---	--	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.07. ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	7
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	8
2.2. Содержание дисциплины	9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	12
3.1. Материально-техническое обеспечение	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.07. Иностранный язык в профессиональной деятельности

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности»: овладеть профессиональной лексикой по специальности, уметь использовать ее как в устной, так и в письменной части, изучить основные меры измерения на иностранном языке, использовать лексику при переводе рецептуры блюд.

Дисциплина ОГСЭ.03 «Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в *обязательную часть Общепрофессионального цикла* программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации	
	оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач		
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	

	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
	составлять различные правовые документы		
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений	
		особенности социального и культурного контекста	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
ПК 1.2	– распознавать недоброкачественные продукты; – выбирать, применять различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки	– требования охраны труда, пожарной, электробезопасности в организации питания;	– обработка различными методами, подготовка традиционных видов овощей, грибов,

	сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности; – соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте; – различать пищевые и непищевые отходы; – подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности; соблюдать правила утилизации непищевых отходов; – осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию; – соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции;	– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними – методы обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, домашней птицы, дичи, кролика; – способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении; – способы удаления излишней горечи, предотвращения потемнения отдельных видов овощей и грибов; – санитарно-гигиенические требования к ведению процессов обработки, подготовки пищевого сырья, продуктов – формы, техника нарезки, формования традиционных видов овощей, грибов; – способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов	рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика; – хранение обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика
	изменять рецептуры полуфабрикатов с	наиболее актуальные	ведения расчетов

	учетом особенностей заказа, сезонности, кондиции, размера, формы сырья	в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	с потребителем, оформлении и презентации результатов проработки.
ПК 2.1	– выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, видом работ; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда.	– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – организация работ по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	– подготовка, уборка рабочего места, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; – подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	34
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет,)</i>	2	
Всего	36	

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Блюда. Рецептура блюд. Кухни народов мира		10	
Тема 1.1. Блюда. Рецептура блюд	Содержание		ОК 01, ОК02, ОК03, ОК05, ПК1.2, ПК2.1
	1. Лексический материал по теме: - изучение видов мяса и мясных изделий на иностранном языке; -изучение круп и овощей на иностранном языке.	10	
	3. Грамматический материал: - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения; - предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; - безличные предложения; - понятие глагола-связки		
	В том числе практических занятий	10	
	1. Мясные блюда	2	
	2. Рыбные блюда	2	

	3. Рецептура мясных блюд	2	
	4. Рецептура рыбных блюд	2	
	5. Гарниры	2	
Тема 1.2. Кухни народов мира	Содержание	18	ОК 01,ОК02,ОК03,ОК05, ПК1.2, ПК2.1
	Лексический материал по теме. Грамматический материал: - числительные; - система модальности.; - образование и употребление глаголов в страдательном залоге		
	В том числе практических занятий		
	1.Русская кухня	2	
	2.Русская кухня в ресторанах Петрозаводска	2	
	3.Закуски, десерты, напитки	2	
	4. Карельская кухня	2	
	5. Карельская кухня в ресторанах Петрозаводска	2	
	6. Средиземноморская кухня	2	
	7. Азиатская кухня	2	
	8. Составление меню	2	
	9. Рестораны быстрого питания	2	
Тема 1.3 Сервировка стола	Содержание	6	ОК 01,ОК02,ОК03,ОК05,
	Лексический материал по теме.		

	Грамматический материал: - имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения. - артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля. - модальные глаголы can, could, should, would		ПК1.2, ПК2.1
	В том числе практических занятий	6	
	1. Сервировка стола к завтраку	2	
	2.Сервировка стола к ужину	2	
	3. Этикет за столом	2	
	Самостоятельная работа	2	
	2.Составить меню для ресторана	2	
Промежуточная аттестация (Дифференцированный зачет)		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинеты иностранного языка, оснащенные в соответствии с п.6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». В кабинете представлено следующее оборудование:

- рабочее место преподавателя, оснащенное ПК либо ноутбуком с лицензионным ПО,.
- рабочие места по количеству обучающихся. Технические средства обучения:
- телевизор, либо мультимедийный проектор с экраном, либо интерактивная доска,
- комплект презентационных материалов по тематике дисциплины на иностранном языке.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агабекян И.П. Английский язык: учебное пособие / И.П. Агабекян. – Ростов н/Д: Феникс, 2020. – 316 с.
2. Английский язык для профессии «Повар-кондитер» : учебное пособие / Т.А. Гончарова, Н.А. Стрельцова. — Москва : КНОРУС, 2021. — 268 с. — (Среднее профессиональное образование).
3. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for Cooking and Catering / Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская. – Москва: Академия, 2021. – 320 с.
4. Безкоровайная Г.Т. Planet of English: Учебник английского языка: учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / Г.Т. Безкоровайная и др. – Москва: Академия, 2021. – 256 с.
5. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.
6. Евдокимова-Царенко, Э. П. Практическая грамматика английского языка в закономерностях (с тестами, упражнениями и ключами к ним) : учебное пособие / Э. П. Евдокимова-Царенко. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 348 с.
7. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 184 с.
8. Кузьменкова Ю. Б. Английский язык. Основы разговорной практики. Книга для преподавателя : учебник для спо / Ю. Б. Кузьменкова, А. П. Кузьменков. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 132 с.
9. Малецкая О. П. Английский язык : учебное пособие для спо / О. П. Малецкая, И. М. Селевина. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 136 с. — ISBN 978-5-8114-8057-9.
10. Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с.

3.2.2. Дополнительные источники

Шматкова Л. Англо-русский тематический словарь : учебно-практическое пособие для спо / Л. Шматкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 260 с. — ISBN 978-5-8114-8511-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/183209> (дата обращения: 21.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Знания: - особенности произношения интернациональных слов и правила чтения технической терминологии и лексики профессиональной направленности; - основные общеупотребительные глаголы бытовой и профессиональной направленности; - лексический (1000 - 1200 лексических единиц) минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - основные грамматические правила, необходимые для построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Согласно правилам, объяснять произношение и употребление интернациональных слов Грамотно применять и переводить профессиональную лексику Воспроизводить без ошибок изученные грамматические правила	– оценка результатов выполнения практических заданий; -оценка результатов аудирования; -дифференцированный зачет
Умения: - понимать общий смысл воспроизведённых высказываний в пределах литературной нормы на бытовые и профессиональные темы; - понимать содержание текста, как на базовые, так и на профессиональные темы; - осуществлять высказывания (устно и письменно) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - осуществлять переводы (со словарем и без словаря) иностранных текстов профессиональной направленности; - строить простые высказывания о себе и своей профессии деятельности; - производить краткое обоснование и объяснение своих текущих и планируемых	Грамотно отвечать на вопросы, поддержать беседу Грамотно отвечать на вопросы, составлять диалоги, пересказывать текст на русском языке. Логично составлять пересказы текстов, составлять тезисы к пересказу, писать эссе и резюме, делать выводы по заданию Составлять точный литературный перевод, выполнять грамматические задания с ним, выбирать ответы из текста Использовать лексику, речевые обороты, аргументированно ее использовать, правильно строить предложения Точно строить высказывания, отвечать на	– оценка результатов выполнения практических заданий по работе с информацией, документами, литературой; – оценка результатов аудирования; – представление результатов, выполненных внеаудиторных самостоятельных работ; – дифференцированный зачет

действий; 7. выполнять письменные простые связные сообщения на интересующие профессиональные темы; 8. разрабатывать планы к самостоятельным работам для подготовки проектов и устных сообщений	вопросы, участвовать в диалогах Составлять и записывать выступления по заданной профессиональной тематике, используя грамматические обороты и профессиональную лексику	
--	---	--

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.08 Безопасность жизнедеятельности»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	4
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	4
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины	7
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	12
3.1. Материально-техническое обеспечение	12
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	12
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.08 Безопасность жизнедеятельности

1.1. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Дисциплина ОП.08 Безопасность жизнедеятельности является обязательной частью ОПОП-П (Или ОПОП) в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код ОК	Формулировка компетенции	Знания, умения
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам	Умения:
		выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы
		оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)
		Знания:
		основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте
		порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности	Умения:
		определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
		выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска
		оценивать практическую значимость результатов поиска
		Знания:
		приемы структурирования информации
		программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
ОК 03	Планировать и	Умения:

	реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности
		Знания:
		содержание актуальной нормативно-правовой документации
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде	Умения:
		организовывать работу коллектива и команды
		Знания:
		психологические основы деятельности коллектива
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения	Умения:
		проявлять гражданско-патриотическую позицию
		демонстрировать осознанное поведение
		описывать значимость своей профессии
		применять стандарты антикоррупционного поведения
		Знания:
		сущность гражданско-патриотической позиции
		традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений
		значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	Умения:
		соблюдать нормы экологической безопасности
		определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии
		организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства
		организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона
		эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
		Знания:

		правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
		основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
		пути обеспечения ресурсосбережения
		принципы бережливого производства
		основные направления изменения климатических условий региона
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности	Умения:
		использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей
		применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности
		пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии
		Знания:
		роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
		основы здорового образа жизни
		условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
		средства профилактики перенапряжения
ПК 1.1	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	Умения: предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту
		Знания: основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	18
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет,)</i>	2	
Всего	36	

2.2. содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Безопасность жизнедеятельности в чрезвычайных ситуациях		18	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
Тема 1.1. Чрезвычайные ситуации мирного времени	Содержание	8	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
	Понятие и общая классификация ЧС ЧС природного происхождения Характеристика ЧС, геологического, метеорологического, гидрологического характера; Природные пожары, ЧС биологического происхождения, космические ЧС ЧС техногенного происхождения Общая характеристика и классификация. Аварии на радиационно опасных, химически опасных объектах. Аварии на транспорте, гидротехнических сооружениях, пожароопасных объектах. ЧС социального происхождения. Международный терроризм, террористическая деятельность в современных условиях, классификация по используемым орудиям Защита и жизнеобеспечение населения в условиях ЧС Основные способы защиты от ЧС, мероприятия защиты в условиях ЧС, силы и средства наблюдения и контроля. Режимы функционирования РСЧС	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	6	
	Практическое занятие № 1. Изучение правил использования средств пожаротушения	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1

	Практическое занятие № 2. Изучение правил использования средств спасения при ЧС	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
	Практическое занятие № 3. Изучение действий при захвате в качестве заложника и обнаружении ВВ	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
Тема 1.2. Чрезвычайные ситуации военного времени	Содержание	4	ОК 01, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
	Характеристика ядерного оружия и действия населения в очаге ядерного поражения Характеристика факторов ядерного взрыва, средства доставки. Действия населения, санитарная обработка Особенности химического оружия. Действия населения в очаге химического поражения Отравляющие вещества, боевые токсические химические вещества, очаг химического поражения. Биологическое оружие. Действия населения в очаге биологического поражения. Патогенные организмы, основные средства защиты, обсервация, карантин; дезинсекция и дератизация. Защита населения при радиоактивном и химическом заражении местности Обеспечение населения и формирований средствами индивидуальной защиты, укрытие населения в защитных сооружениях, средства защиты органов дыхания, средства защиты кожи. Назначение и задачи гражданской обороны Определение, законодательная база, руководство, мероприятия, план ГО объекта.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08
	Практическое занятие № 4. Изучение правил использования средств защиты органов дыхания и кожи от ОМП	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08
Тема 1.3. Устойчивость	Содержание	2	ОК 03, ОК 04,

производств в условиях чрезвычайных ситуаций.			ОК 07, ОК 08
	Основные меры и мероприятия, направленные на сохранение и повышение устойчивости функционирования объектов в условиях ЧС.	2	
Тема 1. 4. Основы военной службы	Содержание	4	ОК 02, ОК 04, ОК 06
	Национальная безопасность Российской Федерации Национальные интересы РФ, военная безопасность, обеспечение военной безопасности, принципы обеспечения безопасности, военная доктрина. Основы обороны государства Вооруженные Силы Российской Федерации Военная организация государства, история и предназначение ВС, структура ВС, Вооружение и боевая техника РФ армии и флота. Порядок прохождения военной службы Назначение на воинские должности, устав внутренней службы, дисциплинарный устав, устав гарнизонной и караульной служб. Боевые традиции и символы воинской чести Боевые традиции Российских Вооруженных Сил. Воинская честь	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08
	Практическое занятие № 5. Разборка, сборка автомата	2	ОК 06, ОК 07, ОК 08
	Раздел 2. Оказание первой помощи в условиях ЧС и организация здорового образа жизни	16	ОК 01, ОК 04, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
	Содержание	14	ОК 01, ОК 04,

Тема 2.1. Первая помощь в чрезвычайных ситуациях	Задача первой помощи, мероприятия, признаки жизни Помощь при кровотечении Виды кровотечений, диагностика, способы остановки, транспортировка Помощь при переломах костей скелета. Классификация, диагностика, средства иммобилизации (спец. и подручные), транспортировка. Помощь при синдроме длительного сдавливания. Диагностика, правила оказания помощи	4	ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
	Самостоятельная работа обучающихся 1Помощь при отравлениях. Угарным газом, алкоголем, метиловым спиртом, ядовитыми грибами, змеиным ядом. Ужаление пчел или ос, отравление концентрированными кислотами, едкими щелочами, снотворными средствами, пестицидами.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1
	В том числе практических занятий и лабораторных работ:	8	ОК 07, ОК 08
	Практическое занятие № 6. Искусственное дыхание и непрямой массаж сердца	2	ОК 07, ОК 08
	Практическое занятие № 7. Помощь при синдроме длительного сдавливания	2	ОК 07, ОК 08
	Практическое занятие № 8. Помощь при кровотечении	2	ОК 07, ОК 08
	Практическое занятие № 9. Помощь при переломах костей скелета	2	ОК 07, ОК 08
Тема 2.2. Обеспечение здорового образа жизни	Содержание	2	ОК 01, ОК 07, ОК 08, ПК 1.1
	Понятие здоровья и содержание здорового образа жизни. Критерии здоровья, факторы влияющие на здоровья Вредные привычки. Курение. Алкоголь и алкоголизм. Наркотики и наркомания Факторы риска. Утомление, Стресс, гиподинамия (гипокинезия)	2	

	Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы		
Промежуточная аттестация		2	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Кабинет «*Основы безопасности жизнедеятельности*», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по *профессии*.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Основы безопасности жизнедеятельности: 10-й класс: учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Лыняная, М. В. Маслов. — Москва : Просвещение, 2023 — 383 с.— Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.
2. Основы безопасности жизнедеятельности : 11-й класс : учебник / Б. О. Хренников, Н. В. Гололобов, Л. И. Лыняная, М. В. Маслов. — Москва : Просвещение, 2023 — 320 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Конституция Российской Федерации (принята всенародным голосованием 12.12.1993)
2. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
3. Федеральный закон от 28.03.1998 № 53-ФЗ «О воинской обязанности и военной службе» (в ред. от 04.03.2013, с изм. от 21.03.1013) // СЗ РФ. — 1998. — № 13. — Ст. 1475.
4. Федеральный закон от 21.12.1994 № 68-ФЗ «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера» (в ред. от 11.02.2013) // СЗ РФ. — 1994. — № 35. — Ст. 3648.
5. Федеральный закон от 21.07.1997 № 116-ФЗ «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» (в ред. от 04.03.2013) // СЗ РФ. — 1997. — № 30. — Ст. 3588.
6. Федеральный закон от 25.07.2002 № 113-ФЗ «Об альтернативной гражданской службе» (в ред. от 30.11.2011) // СЗ РФ. — 2002. — № 30. — Ст. 3030.
7. Федеральный закон от 31.05.1996 № 61-ФЗ «Об обороне» (в ред. от 05.04.2013) // СЗ РФ. — 1996. — № 23. — Ст. 2750.
8. Федеральный закон от 10.01.2002 № 7-ФЗ «Об охране окружающей среды» (в ред. от 25.06.2012, с изм. от 05.03.2013) // СЗ РФ. — 2002. — № 2. — Ст. 133.
9. Федеральный закон от 21.11.2011 № 323-ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан в Российской Федерации» (в ред. от 25.06.2012) // СЗ РФ. — 2011. — N 48. — Ст. 6724.
10. Указ Президента РФ от 05.02.2010 № 146 «О Военной доктрине Российской Федерации» // СЗ РФ. — 2010. — № 7. — Ст. 724.
11. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003 № 794 «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций» (в ред. от 18.04.2012) // СЗ РФ. — 2004. — № 2. — Ст. 121.
12. Приказ министра обороны РФ от 03.09.2011 № 1500 «О Правилах ношения военной формы одежды и знаков различия военнослужащих Вооруженных Сил Российской Федерации, ведомственных знаков отличия и иных геральдических знаков и особой церемониальной парадной военной формы одежды военнослужащих почетного караула Вооруженных Сил Российской Федерации» (зарегистрирован в Минюсте РФ 25.10.2011 № 22124) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2011. — № 47.
13. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (в ред. от 07.11.2012) (зарегистрирован в Минюсте РФ 16.05.2012 № 24183) // Бюллетень нормативных актов федеральных органов исполнительной власти. — 2012.

14. Общевоинские уставы Вооруженных Сил РФ (ред. 2013 г.) — Ростов н/Д, 2013 <http://anty-crim.boxmail.biz> Искусство выживания
15. <http://www.hsea.ru> Первая медицинская помощь
16. <http://www.meduhod.ru> Портал детской безопасности
17. <http://www.spas-extreme.ru> Россия без наркотиков
18. <http://www.obzh.info> информационный веб-сайт (обучение и воспитание основам безопасности жизнедеятельности).
19. <http://www.school-obz.org/> Информационно-методическое издание по основам безопасности жизнедеятельности
20. <http://kombat.com.ua/stat.html> Статьи по выживанию в различных экстремальных условиях
21. <http://www.novgorod.fio.ru/projects/Project1132/index.htm> Автономное существование в природе – детям
22. <http://www.mnr.gov.ru> Министерство природных ресурсов и экологии Российской Федерации (Минприроды России)
23. <https://www.gosnadzor.ru> Федеральная служба по экологическому, технологическому и атомному надзору (Ростехнадзор)
24. <http://www.mchs.gov.ru> Министерство Российской Федерации по делам гражданской обороны, чрезвычайным ситуациям и ликвидации последствий стихийных бедствий (МЧС России)
25. <http://www.mzsrrf.ru> Министерство здравоохранения и социального развития Российской Федерации (Минздравсоцразвития России)
26. <http://www.rostrud.info> Федеральная служба по труду и занятости (Роструд)
27. <http://www.gsen.ru> Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека (Роспотребнадзор)
28. <http://www.safety.ru> ОАО НТЦ «Промышленная безопасность».
29. <http://www.risot.safework.ru> Российская Информационная Система Охраны Труда (РИСОТ)
30. <http://www.mspbsng.org> Межгосударственный совет по промышленной безопасности
31. <http://www.ilo.org> Международная организация труда (МОТ)

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Знать: - принципы обеспечения устойчивости	Уровень правильных	Тестовый и устный

объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, - основные виды потенциальных опасностей и их последствия в - основы военной службы и обороны государства; - задачи и основные мероприятия гражданской обороны; - способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу 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.	ответов при тестовом письменном и устном контроле. Качество и техническая грамотность составленных рефератов, четкость изложения материала. Быстрота ориентации в представляемом материале, быстрота реакции на вопросы	контроль по заданной тематике Представление докладов, рефератов, презентаций по заданной тематике Дифференцированный зачет
Уметь: - организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; - предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий - использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; - применять первичные средства пожаротушения; - ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей - применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы; - владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции; оказывать первую помощь пострадавшим	Точность и скорость выбора средств индивидуальной и коллективной защиты в ЧС. Точность и грамотность использования конкретных средств защиты Грамотность использования первичных средств пожаротушения; Скорость и качество оказания первой помощи возможным пострадавшим	Оценка выполнения практических заданий Дифференцированный зачет

Приложение 2.9
к ОПОП-П по
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Рабочая программа дисциплины

«ОП.09 Физическая культура»

2025г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....	4
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.....	4
2.2. Содержание дисциплины	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	7
3.1. Для реализации программы учебной дисциплины должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:.....	7
3.2. Информационное обеспечение реализации программы	7
3.2.1. Основные печатные издания	7
3.2.2. Основные электронные издания	7
3.2.3. Дополнительные источники.....	9
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....	9

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП.09 Физическая культура» (наименование дисциплины)

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.09 Физическая культура» формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста.

Дисциплина «ОП.09 Физическая культура» включена в общепрофессиональный цикл. Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 08.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека	-самостоятельно составлять план решения проблемы с учетом имеющихся ресурсов, собственных возможностей и предпочтений; - давать оценку новым ситуациям; - расширять рамки учебного предмета на основе личных предпочтений; - делать осознанный выбор, аргументировать его, брать ответственность за решение; - оценивать приобретенный опыт; - способствовать формированию и проявлению широкой эрудиции в разных областях знаний, постоянно повышать свой образовательный и культурный уровень
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	основы здорового образа жизни	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной специальности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности	
		средства профилактики перенапряжения	

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	40
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	40
в том числе:	
теоретическое обучение	4
практические занятия	34
Самостоятельная работа	2
Промежуточная аттестация в форме зачетов, дифференцированного зачета	4

2.2. Содержание дисциплины

3 курс

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Учебно-практические основы формирования физической культуры личности		36	ОК 8
Тема 1.1. Лёгкая атлетика.	Содержание учебного материала Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	6	
Тема 1.2. Спортивные игры.	Содержание учебного материала Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Поддача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.	10	ОК 8
Тема 1.3. Атлетическая гимнастика	Содержание учебного материала Особенности составления комплексов атлетической гимнастики в зависимости от решаемых задач. Особенности использования атлетической гимнастики как средства физической подготовки к службе в армии. Упражнения на блочных тренажёрах для развития основных мышечных группы. Упражнения со свободными весами: гантелями, штангами, бодибарами. Упражнения с собственным весом. Техника выполнения упражнений. Методы регулирования нагрузки: изменение веса, исходного положения упражнения, количества повторений. Комплексы упражнений для акцентированного развития определённых мышечных групп. Круговая тренировка. Акцентированное развитие гибкости в процессе занятий атлетической гимнастикой на основе включения специальных упражнений и их сочетаний	10	ОК 8

Промежуточная аттестация	зачет	2	
Тема 1.4. Коньки	Содержание учебного материала	4	ОК 8
	Катание на коньках. Посадка. Техника падений. Техника передвижения по прямой, техника передвижения по повороту. Разгон, торможение. Техника и тактика бега по дистанции. Пробегание дистанции до 500 метров. Подвижные игры на коньках. Кроссовая подготовка. Бег по стадиону. Бег по пересечённой местности до 5 км.		
Раздел 2. Научно-методические основы формирования физической культуры личности		4	
	Содержание учебного материала	4	ОК 8
Тема 2.1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Первичный инструктаж на рабочем месте по технике безопасности. Правило поведения в спортивном зале. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха. Дисциплина «Физическая культура» в системе среднего профессионального образования.		
Раздел 3. Профессионально-прикладная физическая подготовка (ППФП)		2	
Тема 3.1. Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	Содержание учебного материала	2	ОК 8
	Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы.		
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
Всего:		40	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Спортивный зал, оснащенный следующим спортивным инвентарем:

- Гимнастическая лестница
- Гимнастическая скамейка
- Волейбольная стойка и сетка
- Баскетбольные щиты
- Гимнастические маты
- Перекладина навесная.
- Раздаточный материал:
- Мячи
- Гимнастическая скакалка
- Тренажеры:
- Набор гантелей
- Комплект гири и штанг.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта: учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2
2. Безбородов А. А. Практические занятия по волейбол : учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0.
3. Журин А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3.
4. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки : учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0
5. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7
6. Физическая культура (СПО) / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков – Москва: КноРус, 2021. – 214 с.
7. Физическая культура: учебник / Н.В. Решетников, Ю.Л. Кислицын, Р.Л. Палтиевич, Г.И. Погадаев. – 19 изд., стер. – Москва: Академия, 2018. – 176 с.

3.2.2. Основные электронные издания

1. Агеева Г. Ф. Теория и методика физической культуры и спорта : учебное пособие для спо / Г. Ф. Агеева, Е. Н. Карпенкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 68 с. — ISBN 978-5-8114-7558-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174984> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура: учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 01.11.2021). Физическая культура : учебник и практикум для СПО / А. Б. Муллер [и др.]. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 424 с. <https://www.biblio-online.ru/viewer/E97C2A3C-8BE2-46E8-8F7A-66694FBA438E#page/1>
3. Безбородов А. А. Практические занятия по волейболу: учебное пособие для спо / А. А. Безбородов. — Санкт-Петербург: Лань, 2022. — 92 с. — ISBN 978-5-8114-8344-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/193301> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / [С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : \[сайт\]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>](#)
5. Журин А. В. Волейбол. Техника игры: учебное пособие для спо / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Зобкова Е. А. Основы спортивной тренировки: учебное пособие для спо / Е. А. Зобкова. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 44 с. — ISBN 978-5-8114-7549-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/174986> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/469681> (дата обращения: 01.11.2021).
8. Садовникова Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе: учебное пособие для спо / Л. А. Садовникова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 13.01.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.3. Дополнительные источники

Сайт Министерства спорта, туризма и молодежной политики <http://sport.minstm.gov.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; Основы здорового образа жизни; Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности) Средства профилактики перенапряжения	Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.	Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета. Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: - письменных/ устных ответов, - тестирования
Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)	Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: - на входе – начало учебного года, семестра; - на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/профессий	Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы: - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. Лёгкая атлетика. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий

		(проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами лёгкой атлетики. Спортивные игры. Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи, -самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. Общая физическая подготовка Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с
--	--	--

		самоотягощениями; -самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	---

Контрольные нормативы по физической культуре

3 курс

Контрольные нормативы	мальчики			девочки		
	5	4	3	5	4	3
Бег 100 метров	14.2	14.5	15.0	16.0	16.5	17.0
Бег 1000 метров	3.30	3.40	4.00	5.00	5.20	5.40
3000 метров (юн.) , 2000 метров (дев.)	13.00	15.00	16.30	10.00	11.30	12.20
Прыжок в длину с места	2.35	2.20	2.00	1.85	1.75	1.55
Пресс	50	45	40	45	40	35
Подтягивание	12	10	8	14	10	8
Метание гранаты (700г./500г.)	38	32	26	23	18	12

ТЕМЫ РЕФЕРАТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

3 курс

Обязательная тема:

Техника основных движений и методика их обучения в баскетболе

Темы по выбору:

1. Тренажеры и их использование для развития физических качеств (общей силы, силовой выносливости, скоростной и скоростно-силовой выносливости)
2. Физическая культура в семье
3. Простейшие методики оценки работоспособности, усталости, утомления и применение средств физической культуры для их направленной коррекции.
4. Нормы двигательной активности для лиц разной подготовленности и уровня здоровья
5. Путь к долголетию
6. Шейпинг в укреплении здоровья и формировании гармоничного телосложения
7. Атлетическая гимнастика В. Дикуля
8. Аутотренинг. Комплексы физических упражнений по расслаблению
9. Социальные ценности и функции физической культуры
10. Физическая культура в рекреации и реабилитации человека
11. Влияние никотина, алкоголя и наркотических веществ на развитие личности и состояние здоровья человека
12. Аэробика для всех

13. Методы определения физической работоспособности и подготовленности человека
14. Воспитывающее значение занятий физическими упражнениями
15. Краткая характеристика возникновения и развития лечебной физкультуры

Приложение 2.10
к ОПОП-П по профессии
43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП. 10. Основы бережливого производства»

2025 г.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	6
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины.....	6
2.2. Содержание дисциплины	5
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ.....	11
3.1. Материально-техническое обеспечение	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП. 10. Основы бережливого производства

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП. 10. Основы бережливого производства»: развитие компетенции и формирование практических навыков в разнообразных сферах деятельности на основе философии, принципов и инструментов бережливого производства.

Дисциплина «ОП. 10. Основы бережливого производства» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Выбираем те, которыми овладаем в рамках изучения дисциплины

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

		профессиональной деятельности	
ОК 03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
	выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности	
	определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования	правила разработки презентации	
	презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	основные этапы разработки и реализации проекта	
	определять источники достоверной правовой информации		
	составлять различные правовые документы		
	находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать		
	оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	

	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	принципы бережливого производства	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	основные направления изменения климатических условий региона	
		правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ПК 1.1	осуществлять профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	принципы и концепцию бережливого производства	организации подготовительных, заключительных работ;
ПК 1.3	применять методы диагностики потерь и устранять потери в процессах	принципы организации взаимодействия в цепочке процесса	владеть современными технологиями; организации подготовительных, заключительных работ;
ПК 1.4	применять ключевые инструменты анализа и решения проблем, оценивать затраты на	технологии внедрения улучшений	организации подготовительных, заключительных

	несоответствие		работ;
ПК 1.5	организовывать работу коллектива и команды в рамках реализации проектов по улучшениям	технологии вовлечения персонала в процесс непрерывных улучшений	организации подготовительных, заключительных работ;

2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	14
Самостоятельная работа	2	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет)</i>	2	-
Всего	36	14

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Бережливое производство: основные понятия, принципы, методология, проблематизация		12	ОК 07
Тема 1.1 Основные понятия и методология бережливого производства	Содержание	4	ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4. ПК 1.5.
	Цели, задачи учебной дисциплины «Основы бережливого производства». Предпосылки формирования концепции бережливого производства (БП). Принципы и концепция системы БП. Серия ГОСТ Р «Бережливое производство». Идеи бережливого производства в условиях современного рынка.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1.1. «ФАБРИКА ПРОЦЕССОВ»	2	
Тема 1.2 Бережливый проект. Картирование потока создания ценности. Потери и действия, добавляющие ценность	Содержание	4	ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4. ПК 1.5.
	Поток создания ценности. Принципы картирования процесса. Цели применения карт потоков. Виды картирования. Этапы проведения картирования. Инструменты картирования потока создания ценности. Карта целевого состояния потока создания ценности. Карта идеального состояния потока создания ценности. Карта текущего состояния потока создания ценности. Типичные ошибки при картировании.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1.2. Выбор темы бережливого проекта для команды. Разработка паспорта проекта. Картирование потока создания ценностей по проекту в соответствии с профилем (направленностью) профессиональной деятельности в соответствии с предложенным алгоритмом⁵.	2	
Тема 1.3 Методы решения проблем	Содержание	4	ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4. ПК 1.5.
	Проблемно-ориентированное мышление. Понятие «проблема», определение и формулирование проблемы. Определение ключевых причин возникновения проблемы. Технологии анализа проблем: • фиксация проблемы; • детализация проблемы; • определение отклонения; • изучение причины возникновения проблемы; • разработка корректирующих мероприятий; • реализация корректирующих мероприятий; • проверка результата; • стандартизация.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 1.3. Выбор инструментов решения проблемы в рамках реализуемого проекта по результатам картирования (Техника 4W+2H + декомпозиция проблемы, изучение причин возникновения, разработка корректирующих действий)	2	
Раздел 2. Реализация принципов бережливого производства в профессиональной деятельности		18	
Тема 2.1	Содержание	8	ОК 01, ОК 03,

Инструменты бережливого производства	Инструменты БП: области применения, адаптация под вид профессиональной деятельности.Кайдзен (непрерывное улучшение). «Пять «S» (система рационализации рабочего места).Стандартизированная работа. Методика всеобщего обслуживания оборудования TPM.Методика быстрой переналадки SMED. Встроенное качество. Канбан, поток единичных изделий.	2	ОК 04, ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4. ПК 1.5.
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2.1. Применение методов бережливого производства в выбранном студентами проекте	4	
Тема 2.2 Внедрение методов бережливого производства	Содержание	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4. ПК 1.5.
	Модель внедрения БП. Ключевые показатели эффективности работы. Целеполагание в бережливой организации. Типичные ошибки применения методов БП.	2	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2.2. Определение целей и способов их достижения. Подготовка вариантов решения с использованием методов БП	2	
Тема 2.3 Технологии вовлечения и мотивации персонала	Содержание	4	ОК 01, ОК 03, ОК 04, ОК 07, ПК 1.1., ПК 1.3., ПК 1.4. ПК 1.5.
	Лидерство как новый тип производственных отношений. Вовлечение персонала в БП, организация работы с производственными инициативами и предложениями по улучшениям. Методы преодоления сопротивления изменениям. Технологии мотивации и стимулирование качества.Производственная культура на рабочем месте. Квалификация персонала и обучение.	2	

	В том числе практических занятий и лабораторных работ Практическое занятие № 2.3. Применение методов мотивации персонала	2	
	Самостоятельная работа Подготовка презентации и защиты проекта выбранного студентом	2	
Промежуточная аттестация: диф. зачет в виде защиты индивидуальных проектов		4	
Всего:		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

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

- Кабинет(ы) «Социально-гуманитарных дисциплин» оснащенный(е) в соответствии с приложением 6 ОПОП-П.
- залы (библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет).

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

3.2.1. Основные печатные издания

1. Вейдер М.Т. Инструменты бережливого производства. Карманное руководство по практике применения Lean / М.Т. Вейдер. – Москва: Интеллектуальная литература, 2019. – 160 с. Текст: непосредственный.
2. Вумек, Дж., Джонс Д. Бережливое производство. – Москва: Альпина Бизнес Букс, 2021. – 472 с. – Текст: непосредственный.
3. Зинчик Н.С., Бережливое производство: учебник/Н.С. Зинчик, О.В. Кадырова, Ю.И. Растова; под общ. ред. А.Г. Бездудной. – Москва: КноРус, 2022. – 203 с. – Текст: непосредственный.

3.2.1. Электронные издания

1. Вумек Д. Бережливое производство: как избавиться от потерь и добиться процветания вашей компании / Джеймс Вумек, Дэниел Джонс; пер. с англ. - 12-е изд. - Москва: Альпина Паблишер, 2018. - 472 с. - ISBN 978-5-9614-6829-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/document?pid=1815955> (дата обращения: 03.02.2022). – Режим доступа: по подписке.
2. Киселев А.А., Принятие управленческих решений: учебник / А.А. Киселев. — Москва: КноРус, 2021. — 169 с. — ISBN 978-5-406-07898-3. — URL: <https://book.ru/book/938341> (дата обращения: 03.02.2022). — Текст: электронный.
3. Шмелёва А.Н. Методы бережливого производства: учебно-методическое пособие / А.Н. Шмелёва. — Москва: РТУ МИРЭА, 2021. — 38 с. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171543> (дата обращения: 03.02.2022). — Режим доступа: для авторизованных пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. Лайкер Дж. Практика дао Toyota: руководство по внедрению принципов менеджмента Toyota / Джеффри Лайкер, Дэвид Майер; Пер. с англ. — Москва: Альпина Паблишер, 2019.
— 586 с. - Текст: непосредственный.
2. Ключев А. В. Бережливое производство [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / А. В. Ключев; под ред. И. В. Ершовой. - Саратов, Екатеринбург: Профобразование, Уральский федеральный университет, 2019. - 87 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: URL: <https://www.iprbookshop.ru/87789.html> (дата обращения: 03.02.2022).
3. Бородулин А.Л., Казарин В.В., Косарева Н.С., Серебренников С.С., Харитонов С.С. Бережливое производство. Учебное пособие. — СПб.: Питер, 2022. — 224с.: - Режим доступа: URL: [Книга Бережливое производство скачать бесплатно pdf без регистрации, автор С. С. Харитонов – Fictionbook](#)
4. Фролов В.П. Внедрение технологий бережливого производства в управление производством и организацию рабочих мест: монография. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2022. - 77с. - Текст: непосредственный
5. ГОСТ Р 56404-2021 Бережливое производство. Требования к системам менеджмента —Москва: Стандартинформ, 2021. — 16 с.— URL: <http://goupu-19.ru/wp-content/uploads/2021/11/gost-r-56404-2021-vzamen-56404-2015-berezhlivoe-proizvodstvo.-trabovaniya-k-sistemam-menedzhmenta.pdf> (дата обращения: 03.02.2022).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины		
историю, принципы и концепцию бережливого производства;	- демонстрирует системные знания об истории становления и развития бережливого производства; - формулирует основные понятия бережливого производства; - поясняет содержание принципов бережливого производства в соответствии с направленностью профессиональной деятельности	Устный опрос
основы картирования потока создания ценностей;	- описывает основные подходы к картированию потока создания ценности - владеет основными понятиями для картирования процесса - демонстрирует системные знания о действиях, добавляющие ценности и потери	Тестирование
методы выявления, анализа и решения проблем производства;	- владеет основными методами выявления и анализа проблем - формулирует перечень необходимых шагов/действий для решения проблем	Кейс-метод
инструменты бережливого производства;	- демонстрирует системные знания об инструментах бережливого производства и областях его применения; - оперирует знаниями при выборе инструментов для решения производственной задачи, приводит теоретическое обоснование потенциальной пользы и рисков	Практические занятия
принципы организации взаимодействия в цепочке процесса;	- демонстрирует знания при анализе в цепочке процесса - описывает последовательность организационных действий для улучшения процесса	Оценка решений ситуационных задач
виды потерь и методы их устранения;	демонстрирует знания по типизации производственных потерь и причинах их возникновения	Практические занятия
современные технологии повышения эффективности	демонстрирует системные знания о ключевые показатели эффективности бережливого производства	Деловые игры
технологии внедрения улучшений.	владеет основными понятиями реинжиниринга и демонстрирует знания инструментов процесса преобразований	Тестирование

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП.11 ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ	2
1. Общая характеристика	3
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	3
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины	3
2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ	8
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины	8
2.2. Содержание дисциплины.....	9
3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	11
3.2. Учебно-методическое обеспечение	11
4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

ОП.11 «ОСНОВЫ ФИНАНСОВОЙ ГРАМОТНОСТИ»

1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.11 «Основы финансовой грамотности»: освоение знаний о финансовой жизни современного общества, финансовых институтах, финансовых продуктах, финансовых рисках, способах получения информации, позволяющей анализировать социальные ситуации и принимать индивидуальные финансовые решения с учетом их последствий и возможных альтернатив.

Дисциплина ОП.11 «Основы финансовой грамотности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии СПО 43.01.09 «ПОВАР, КОНДИТЕР».

1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части.	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить.	Распознавание сложных проблемные ситуации в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных.
	Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы.	Структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях.	
	Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы.	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте.	
	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах.	Методы работы в профессиональной и смежных сферах.	
	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной	

	помощью наставника).	деятельности.	
ОК 02.	Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации.	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурировать отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности.
	Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска.	Приемы структурирования информации.	
	Оценивать практическую значимость результатов поиска.	Формат оформления результатов поиска информации.	
	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач.	Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения.	
	Использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности.	Программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.	
	Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.		
ОК 03.	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности.	Содержание актуальной нормативно-правовой документации.	Использование актуальной нормативно-правовой документацию по профессии (специальности). Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования.
	Применять современную научную профессиональную терминологию.	Современная научная и профессиональная терминология.	
	Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.	Возможные траектории профессионального развития и самообразования.	
	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи.	Основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности.	

	Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования.	Правила разработки презентации.	
	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности.	Основные этапы разработки и реализации проекта.	
	Определять источники достоверной правовой информации.		
	Составлять различные правовые документы.		
	Находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать.		
	Оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.		
ОК 04.	Организовывать работу коллектива и команды.	Психологические основы деятельности коллектива.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирование профессиональной деятельности.
	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.	Психологические особенности личности.	
ОК 05.	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.	Правила оформления документов.	Грамотно устно и письменно излагать свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе. Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке.
	Проявлять толерантность в рабочем коллективе.	Правила построения устных сообщений.	
		Особенности социального и культурного контекста.	
ОК 06.	Проявлять гражданско-	Сущность гражданско-	Проявление

	патриотическую позицию.	патриотической позиции.	гражданско-патриотической позиции. Определение значимости профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».
	Описывать значимость своей профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».	Значимость профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».	
	Применять стандарты антикоррупционного поведения.	Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.	
ОК 09.	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы.	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Ведение общения на профессиональные темы.
	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы.	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика).	
	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности.	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	
	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые).	Особенности произношения.	
	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	Правила чтения текстов профессиональной направленности.	

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

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	32	20
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме зачета	2	
Всего	36	20

2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
Раздел 1. Финансовая грамотность и ее роль в социально-экономической сфере общества		4/0/2	
Тема 1.1. Категориально-понятийный аппарат финансовой грамотности	Основные понятия категории «финансовая грамотность». Цели и задачи курса. Финансовая грамотность и благосостояние населения.	1	ОК 01. ОК 02. ОК 03. ОК 04. ОК 05.
Тема 1.2. Финансовая грамотность и рыночная экономика	Значение финансовой грамотности населения в развитии экономики государства. Понятия «рыночной экономики», «рынка», «инфляции».	1	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся:	2	
	Реферат «История обучения финансовой грамотности в России»	2	
Раздел 2. Место России в международной банковской системе		8/6	
Тема 2.1. Банковская система Российской Федерации: структура, функции и виды банковских услуг	История возникновения банков. Роль банков в создании и функционировании рынка капитала. Структура современной банковской системы и ее функции. Виды банковских организаций. Понятие ключевой ставки. Правовые основы банковской деятельности.	1	ОК 05. ОК 06. ОК 09.
Тема 2.2. Основные виды банковских операций	Депозит и его виды. Кредит и его виды. Расчетно-кассовые операции.	1	
	В том числе практических занятий:	6	
	Практическое занятие № 1 «Расчет процентов по кредиту»	4	
	Практическое задание № 2 «Анализ условий банковских вкладов».	2	
Раздел 3. Налоговая система Российской Федерации		14/8	
Тема 3.1. Основные понятия налоговой системы	Понятия «налог», «система налогообложения», «объект налогообложения», «ставка налога», «налоговая база».	2	ОК 05. ОК 06. ОК 09.
Тема 3.2. Режимы	ОСНО, НПД, ПСН, УСН, ЕСХН, АУСН	2	

налогообложения в РФ			
Тема 3.3. Специфика применения УСН и ПСН для малого и среднего бизнеса	УСН «Доходы», УСН «Доходы минус расходы». Инструменты расчета стоимости патента.	2	
	В том числе практических занятий:	8	
	Практическое занятие № 3 «Расчет суммы налога».	4	
	Практическое задание № 4 «Выбор системы налогообложения».	2	
	Практическое занятие № 5 «Применение электронных ресурсов расчета налогов при различных системах налогообложения».	2	
Раздел 4. Социальная защита населения в Российской Федерации		8/6	
Тема 4.1. Нормативно-правовая база системы социальной защиты населения Российской Федерации	Трудовой кодекс РФ, Федеральный закон № 442-ФЗ «Об основах социального обслуживания населения в РФ». Основные понятия, используемые в законодательстве. Заработная плата в Республике Карелия: северные надбавки, компенсационные выплаты.	1	ОК 05. ОК 06. ОК 09.
Тема 4.2. Система пенсионного, социального и медицинского страхования в Российской Федерации	Понятие страхования. Виды страхования. Федеральный закон "О Фонде пенсионного и социального страхования Российской Федерации" от 14.07.2022 N 236-ФЗ. Федеральный закон "Об обязательном медицинском страховании в Российской Федерации" от 29.11.2010 N 326-ФЗ.	1	
	В том числе практических занятий:	6	
	Практическое занятия № 6 «Расчет страховых взносов в системе МСП»	4	
	Практическое занятие № 7 «Расчет заработной платы»	2	
Промежуточная аттестация: зачет		2	
Всего		36	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», 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. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Общественные науки. Финансовая грамотность. Цифровой мир. Методические рекомендации. 10—11 классы: учеб. пособие для общеобразоват. организаций: базовый уровень / С. В. Толкачёва, Е. Б. Хоменко, А. Г. Кузнецова. — М.: Просвещение, 2021.

2. Финансовая грамотность [Электронный ресурс]: учебное пособие/Т. В. Александрова, Г. Г. Модорская; Пермский государственный национальный исследовательский университет. — Электронные данные. — Пермь, 2022. — 3,71 Мб; 191 с. — Режим доступа: <http://www.psu.ru/files/docs/science/books/uchebnie-posobiya/aleksandrova-modorskaja-finansovaya-gramotnos.pdf>

3.2.2. Дополнительные источники

1 <http://www.minfin.ru/> - Сайт Министерства финансов РФ

2. <https://www.hse.ru/org/hse/61217342/61217360/mcfc> - Сайт Федерального методического центра по финансовой грамотности

3. <http://вашифинансы.рф/> - Сайт национальной программы повышения финансовой грамотности населения

4. <http://хочумогузнаю.рф/> - Сайт «Хочу. Могу. Знаю»

5. <http://www.rbc.ru/> - РосБизнесКонсалтинг

6. <http://rospotrebnadzor.ru> - Роспотребнадзор

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
Знает: Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить. Структура плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях. Основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте. Методы работы в профессиональной и смежных сферах. Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности. Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности. Приемы структурирования информации. Формат оформления результатов поиска информации. Современные средства и устройства информатизации, порядок их применения. Программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства. Содержание актуальной нормативно-правовой документации. Современная научная и профессиональная терминология. Возможные траектории профессионального развития и самообразования. Основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности. Правила разработки презентации. Основные этапы разработки и реализации проекта. Психологические основы деятельности коллектива. Психологические особенности личности. Правила оформления документов. Правила построения устных сообщений. Особенности социального и культурного контекста. Сущность гражданско-патриотической позиции. Значимость профессиональной деятельности по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения. Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы. Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика). Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности.	Распознает сложные проблемные ситуации в различных контекстах. Проводит анализ сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определяет этапы решения задачи. Определяет потребности в информации. Осуществляет эффективный поиск информации. Выделяет все возможные источники нужных ресурсов, в том числе неочевидные. Планирует информационный поиск из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проводит анализ полученной информации, выделяет в ней главные аспекты. Структурирует отобранную информацию в соответствии с параметрами поиска. Интерпретирует	Тестовые задания, устный опрос, наблюдение за ходом выполнения практических работ.

Особенности произношения. Правила чтения текстов профессиональной направленности.	полученную информацию в контексте	
Умеет: Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части. Определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы. Выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы. Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах. Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника). Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации. Выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска. Оценивать практическую значимость результатов поиска. Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач. Использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности. Использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач. Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности. Применять современную научную профессиональную терминологию. Определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования. Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи. Определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования. Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности. Определять источники достоверной правовой информации. Составлять различные правовые документы. Находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать. Оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта. Организовывать работу коллектива и команды. Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности. Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке.	профессиональной деятельности. Использует актуальную нормативно-правовую документацию по специальности. Применяет современную научную профессиональную терминологию. Определяет траекторию профессионального развития и самообразования. Участвует в деловом общении для эффективного решения деловых задач. Планирует профессиональную деятельность. Грамотно устно и письменно излагает свои мысли по профессиональной тематике на государственном языке. Проявляет толерантности в рабочем коллективе. Применяет в профессиональной деятельности инструкции на государственном и иностранном языке. Проявляет гражданско-патриотическую позицию. Определяет значимость профессиональной	Экспертное наблюдение за ходом выполнения практических работ.

Проявлять толерантность в рабочем коллективе. Проявлять гражданско-патриотическую позицию. Описывать значимость своей профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». Применять стандарты антикоррупционного поведения. Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы. Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы. Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности. Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые). Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	деятельности по специальности. Применяет стандарты антикоррупционного поведения. Применяет средства информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности. Ведет общение на профессиональные темы.	
--	--	--