

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 9 от  
« 25 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К. И. Аксенцева  

---

« 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И.В. Каличкина

---

« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины**

**ОП.01. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
укрупненная группа 430000 "Сервис и туризм"  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения – очная  
нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе примерной  
программ учебной дисциплины  
«Микробиология, физиология  
питания, санитария и гигиена» для  
профессиональных образовательных  
организаций и ФГОС СПО

Составила рабочую учебную программу  
преподаватель: Меркулова  
Елена Михайловна

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена предназначена для специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Меркулова Елена Михайловна, преподаватель микробиологии

Рекомендована: методической комиссией общеобразовательного цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 9 от 25 мая 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	4
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	9
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	11
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	13

# ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

### 1.1. Область применения программы

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

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

учебная дисциплина относится к предметам общепрофессионального цикла

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

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01-07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать лабораторное оборудование;</li> <li>– определять основные группы микроорганизмов;</li> <li>– проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;</li> <li>– обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</li> <li>– обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) при выполнении работ;</li> <li>– производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;</li> <li>– осуществлять микробиологический контроль пищевого</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– основные понятия и термины микробиологии;</li> <li>– классификацию микроорганизмов;</li> <li>– морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;</li> <li>– генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;</li> <li>– роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;</li> <li>– характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;</li> <li>– особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– микробиологию основных пищевых продуктов;</li> <li>– основные пищевые инфекции и пищевые отравления;</li> <li>– возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;</li> <li>– методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;</li> <li>– правила личной гигиены работников организации питания;</li> <li>– классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;</li> <li>– правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;</li> <li>– схему микробиологического контроля;</li> <li>– пищевые вещества и их значение для организма человека;</li> </ul>

	<p>производства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить органолептическую оценку качества и безопасности пищевого сырья и продуктов;</li> <li>– рассчитывать энергетическую ценность блюд;</li> <li>– составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– суточную норму потребности человека в питательных веществах;</li> <li>– основные процессы обмена веществ в организме;</li> <li>– суточный расход энергии;</li> <li>– состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</li> <li>– физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</li> <li>– усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</li> <li>– нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</li> <li>– назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</li> <li>– методики составления рационов питания</li> </ul>
--	--	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 64 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 64 часа

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>64</b>
в том числе:	
практические занятия	25
лабораторные занятия	7
контрольная работа	1
Итоговая аттестация в форме экзамена во 2 семестре	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л.Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	1	2
<b>Раздел 1</b>	<b>Морфология и физиология микробов</b>	<b>19</b>	
<b>Тема 1.1 Морфология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	
	Классификация микроорганизмов, отличительные особенности про- и эукариот.	1	2
	Морфология и физиология основных групп микроорганизмов. Бактерии, грибы, дрожжи, вирусы: форма, строение, размножение, роль в пищевой промышленности.	1	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>3</b>	
	(1) Изучение устройства микроскопа. Изучение препаратов различных микроорганизмов.	1	3
	(2-3) Определение основных групп микроорганизмов. Изучение препаратов микроскопических дрожжей на различных питательных средах.	2	3
<b>Тема 1.2. Физиология микробов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Химический состав клеток микроорганизмов. Ферменты микроорганизмов.	1	2
	Обмен веществ и питание микробов. Рост и размножение микробов	1	2
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	(4-5) Выращивание микробов на различных питательных средах.	2	3
	(6-7) Осуществление микробиологического контроля пищевого производства. Изучение результатов санитарно-бактериологического анализа проб воды, воздуха, смывов с рук	2	3
<b>Тема 1.3. Влияние внешней среды на микроорганизмы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	Влияние внешней среды на микроорганизмы. Распространение микробов в природе.	1	2
	Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.	1	2
<b>Тема 1.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	

<b>Патогенные микробы и микробиологические показатели безопасности пищевых продуктов</b>	Особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов. Инфекция и иммунитет.	1	2
	Микробиология основных пищевых продуктов.	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	(1-2)Определение основных видов микробной порчи продуктов разных групп: возбудители, меры профилактики и борьбы с микробной порчей сырья и готовой продукции	2	3
	(3-4)Исследование микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов и кулинарной продукции.	2	3
<b>Раздел 2</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>22</b>	
<b>Тема 2.1 Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода.	1	2
	Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	1	2
	Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение.	1	2
	Энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	(5-6)Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	2	3
<b>Тема 2.2 Пищеварение и усвояемость пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Понятие о процессе пищеварения. Пищеварительная система человека	1	2
	Пищеварение, усвояемость пищи	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	(7)Изучение схемы пищеварительного тракта.	1	3
	(8)Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1	3
<b>Тема 2.3 Обмен веществ и энергии</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека	1	2
	Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	(9-10) Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2	3



	(11-12) Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2	3
<b>Тема 2.4</b> <b>Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	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	1	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	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	(13-16) Составление рационов питания для различных категорий потребителей	4	3
<b>Раздел 3</b>	<b>Гигиена и санитария в организациях питания</b>	<b>21</b>	
<b>Тема 3.1</b> <b>Личная гигиена работников пищевых производств. Пищевые отравления и их профилактика</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Личная гигиена работников пищевых производств.	1	2
	Пищевые инфекции. Пищевые отравления. Виды, характеристика. Профилактика. Гельминтозы их профилактика.	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	
	(17-18) Анализ материалов расследования возникновения пищевых отравлений на пищевом производстве.	2	3
	(19-20) Осуществление микробиологического контроля на пищевом производстве. Разработка мероприятий по профилактике пищевых инфекций и пищевых отравлений на пищевом производстве	2	3
<b>Тема 3.2</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде персонала</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению.	1	2
	Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам.	1	2
	Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила их проведения.	1	2
	Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	

	(21-22) Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2	3
<b>Тема 3.3</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	7	
	Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	1	2
	Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска, санитарные требования к их приготовлению.	1	2
	Санитарные правила применения пищевых добавок.	1	2
	Перечень разрешенных и запрещенных добавок	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	3	
	(23-25) Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	3	3
<b>Тема 3.4</b> <b>Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	2	
	Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация	1	2
	Санитарные требования к складским помещениям, их планировке, устройству и содержанию. Гигиенические требования к таре. Запреты и ограничения на приемку некоторых видов сырья и продукции	1	2
<b>Итоговая контрольная работа</b>		<b>1</b>	
		<b>Итого:</b>	<b>64</b>
		<b>В том числе:</b>	
		<b>практическая работа</b>	<b>25</b>
		<b>лабораторная работа</b>	<b>7</b>
		<b>контрольная работа</b>	<b>1</b>
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	
<b>Итоговая аттестация в форме экзамена</b>			

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1 Печатные издания:**

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. **2016-01-01.** - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.

10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.  
[http://www.ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/46/46201/](http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/)
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6.2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)
15. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
16. Профессиональный стандарт «Руководитель предприятия питания». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 07.05.2015 № 281н (зарегистрировано в Минюсте России 02.06.2015 № 37510).
17. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
18. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
19. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиена и санитария. учебник для сред. проф. образования М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013г. 256 с.

### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
2. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.vseovese.ru](http://www.vseovese.ru)
3. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gramotey.com](http://www.gramotey.com)
4. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.rusarticles.com](http://www.rusarticles.com)
5. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gost\\_prototypes.ru](http://www.gost_prototypes.ru)

6. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.lib.rus](http://www.lib.rus)
7. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.meduniver.com](http://www.meduniver.com)
8. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.standard.ru](http://www.standard.ru)
9. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [http://www.creative"chef.ru/](http://www.creative)
10. Fictionbook.lib [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.fictionbook.ru](http://www.fictionbook.ru)

### **3.2.3. Дополнительные источники:**

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>  основные понятия и термины микробиологии;  основные понятия и термины микробиологии;  классификацию микроорганизмов;  морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;  генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;  роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;  характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;  особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  микробиологию основных пищевых продуктов;  основные пищевые инфекции и пищевые отравления;  возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции;  методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;  правила личной гигиены работников организации питания;  классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;  правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации;  схему микробиологического контроля;  пищевые вещества и их значение для организма человека;  суточную норму потребности человека в</p>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>  -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Итоговая аттестация в виде экзамена</b></p>

<p>питательных веществах;  основные процессы обмена веществ в организме;  суточный расход энергии;  состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;  физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;  усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;  нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;  назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;  методики составления рационов питания</p>		
<p>использовать лабораторное оборудование;  определять основные группы микроорганизмов;  проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;  обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;  обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;  производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;  осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;  проводить органолептическую оценку качества и безопасности</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий</p>

пищевого сырья и продуктов; рассчитывать энергетическую ценность блюд; составлять рационы питания для различных категорий потребителей, в том числе для различных диет с учетом индивидуальных особенностей человека		
--	--	--

Разработчик:

КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Меркулова Елена Михайловна, преподаватель.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального  
цикла  
Протокол № 9  
от « 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К.И. Аксенцева  
  
от « 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И. В. Каличкина

от « 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
специальность: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Разработана на основе примерной  
основной образовательной программы  
по специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»

Разработала преподаватель:  
Саковская Ирина Владимировна

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.02 «Организация хранения и контроль запасов и сырья»** разработана на основе: ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Саковская Ирина Владимировна, преподаватель \_\_\_\_\_ .

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
<b>1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>4</b>
<b>2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>3.УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>15</b>
<b>4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>19</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

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

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** дисциплина относится к общепрофессиональному циклу, связана с освоением профессиональных компетенций по всем профессиональным модулям, входящим в образовательную программу, с дисциплинами:

ОП.03 Техническое оснащение организаций питания;

ОП.01 Микробиология, физиология питания, санитария.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"><li>– определять наличие запасов и расход продуктов;</li><li>– оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;</li><li>– проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– принимать решения по организации процессов контроля расхода и хранения продуктов;</li><li>– оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>– ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;</li><li>– общие требования к качеству сырья и продуктов;</li><li>– условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</li><li>– методы контроля качества продуктов при хранении;</li><li>– способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</li><li>– виды снабжения;</li><li>– виды складских помещений и требования к ним;</li><li>– периодичность технического обслуживания холодильного, механического</li></ul>

		<p>и весового оборудования;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</li><li>– программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;</li><li>– современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;</li><li>– методы контроля возможных хищений запасов на производстве;</li><li>– правила оценки состояния запасов на производстве;</li><li>– процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;</li><li>– правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;</li><li>– виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.</li></ul>
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	96
Объем образовательной программы	96
в том числе:	
теоретическое обучение	62
лабораторные занятия (если предусмотрено)	16
практические занятия (если предусмотрено)	18
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	-

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

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
Введение	Содержание учебного материала	2	
	1. Цели, задачи, сущность, структура дисциплины.	1	ОК 1-7, 9, 10
	2. Требования к уровню знаний и умений.	1	
Раздел 1	<b>Основные группы продовольственных товаров</b>	<b>48</b>	
Тема 1.1 Классификация продовольственных товаров	Содержание учебного материала	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Классификация продовольственных товаров. Свойства и показатели ассортимента.	1	
	2. Качество и безопасность продовольственных товаров. Общие требования к качеству продовольственных товаров.	1	
	3. Подтверждение соответствия продовольственных товаров. Маркировка потребительских товаров.	1	
	4. Методы определения качества и безопасности. Способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
Тема 1.2. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание учебного материала	10	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	2	
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка плодо-овощной продукции.	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,

			6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.3 Товароведная характеристика зерновых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение зерна и продуктов его переработки: круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	1	6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	1. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка зерно-мучной продукции 2. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка хлебо-булочной продукции	2 2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.4. Товароведная характеристика молочных товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству молока и молочных продуктов	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение молока и молочных продуктов	2	6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
1. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка молочной продукции	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3	



	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.5.</b> <b>Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству рыбы, рыбных продуктов	4	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов	2	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.6.</b> <b>Товароведная характеристика мяса, мясных продуктов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству мяса, мясных продуктов	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение мяса, мясных продуктов	1	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение требований к качеству, органолептическая оценка мясо-рыбной продукции	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.7.</b> <b>Товароведная характеристика яичных продуктов, пищевых жиров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству яичных продуктов, пищевых жиров	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение яичных продуктов, пищевых жиров	1	3.1, 4.1, 5.1, 6.3

	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1.Изучение требований к качеству, органолептическая оценка пищевых жиров и масла	2	ОК 1-7, 9, 10,
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
<b>Тема 1.8. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	
	Ассортимент, товароведная характеристика, общие требования к качеству кондитерских и вкусовых товаров	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1,
	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение кондитерских и вкусовых товаров	1	3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Тематика лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	1.Изучение требований к качеству, органолептическая оценка сахаристых веществ	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 2</b>	<b>Организация снабжения и складского хозяйства предприятия общественного питания</b>	<b>46</b>	
<b>Тема 2.1 Организация продовольственного и материально-технического снабжения</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Основные требования к организации снабжения предприятий общественного питания сырьем, полуфабрикатами, продуктами и материально-техническими средствами	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1,
	Логистический подход к организации снабжения: планирование, организация и контроль всех видов деятельности по перемещению материального потока от закупки до реализации. Виды снабжения. Источники снабжения и поставщики предприятий. Критерии выбора поставщиков. Организация договорных отношений с поставщиками.	1	6.3
	Способы доставки продовольственных товаров и продуктов. Виды транспорта, используемые при перевозке продуктов, требования, предъявляемые к транспортировке товаров. Обязательные товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, удостоверения качества и др.).	1	

	Организация складского хозяйства: понятие, виды, назначение, компоновка складских помещений. Объемно-планировочные и санитарно-эпидемиологические требования к складским помещениям	1	
	Организация тарного хозяйства. Организация и оптимизация товарооборота. Требования, предъявляемые к таре.	1	
	Техническое оснащение складских помещений для приемки, хранения и отпуска продуктов. Периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. «Договор поставки. Порядок заполнения и подписания».	2	ОК 1-7, 9, 10
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); Сбор и анализ информации по техническому оснащению технологическим оборудованием, инвентарем процесса хранения продовольственных товаров по различным источникам, включая Интернет, подготовка рефератов, сообщений		
<b>Тема 2.2</b> <b>Приемка различных видов продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10,
	Правила приема продовольственных товаров и других товарно-материальных ценностей	2	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	Виды и порядок оформления сопроводительной документации: доверенности, счета-фактуры, товарной накладной, акта об установленном расхождении по количеству и качеству при приемке товарно-материальных ценностей, сертификатов и удостоверений качества	2	
	Товарные запасы. Порядок определения наличия запасов и продуктов на складе.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Изучение порядка проведения инструктажа по безопасности хранения пищевых продуктов.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по оценке состояния запасов на производстве и на складе	*	
<b>Тема 2.3</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10,

<b>Организация хранения различных видов продовольственных товаров</b>	1. Способы и режимы хранения и укладки различных групп продовольственных товаров.	1	ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Требования к рациональному размещению продуктов с целью предотвращения потерь и порчи.	1	
	3. Сроки реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Нормируемые и ненормируемые потери.	1	
	4. Значение упаковки для сохранения качества продовольственных товаров и продуктов	1	
	5. Методы контроля качества продуктов при хранении.	1	
	6. Способы и формы инструктирования персонала об ответственности за безопасное хранение продуктов	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
1. Анализ рационального размещения продовольственных товаров и продуктов. Выбор и оценка условий хранения продовольственных товаров с целью обеспечения качества и безопасности продукции.	2		
<b>Самостоятельная работа обучающихся (при наличии указывается тематика и содержание домашних заданий)</b> Решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по соблюдению режимов хранения и срокам реализации и хранения скоропортящихся продуктов. Подготовка рефератов по современным способам упаковки продовольственных товаров и продуктов, видам тары, способам хранения.			
<b>Тема 2.4 Отпуск сырья и продуктов на производство, в филиалы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Правила оформления заказа на продукты со склада.	1	
	2. Правила отпуска сырья и продуктов на производство. Требования, предъявляемые к отпуску товаров.	1	
	3. Порядок заполнения документов на отпуск сырья, продуктов, полуфабрикатов со склада на производство	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	1. Порядок отпуска продуктов и сырья на производство	2	
	2. Расчеты потерь в результате естественной убыли продуктов.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы, изучение	-		

	нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по подготовке весоизмерительного оборудования, мерной тары, инвентаря, инструментов для отпуска продуктов и правилам отпуска товаров и продуктов		
<b>Тема 2.5 Контроль сохранности и расхода продуктов на предприятиях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>14</b>	
	1. Современные способы обеспечения контроля хранения запасов и расхода продуктов на производстве.	1	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2. Риски при хранении продуктов. Основные причины возникновения рисков в процессе хранения продуктов	1	
	3. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве Процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	1	
	4. Правила оформления инвентаризационной описи, актов снятия остатков	1	
	5. Прогнозирование объема продаж	1	
	6. Контрольный расчет расхода продуктов по нормам рецептур на выпущенные изделия.	1	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	1.Изучение устройства весоизмерительного оборудования, используемого на предприятиях общественного питания: весов циферблатных и электронно-механических.	2	ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3
	2.Оформление акта на бой, лом, порчу материальных средств.	2	
	3.Оформление результатов инвентаризации, проведенной в складских помещениях».	2	
	4.Оформление документации по контролю расхода и хранения продуктов на производстве, в т. ч. Технологических карт с использованием программного обеспечения	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач по правилам проведения инвентаризации запасов продуктов на складе и на производстве и по разработке мероприятий по борьбе с хищениями запасов на производстве		
<b>Всего:</b>	<b>96</b>		

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

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для студ. учреждений сред.проф. образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.- Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 –

- 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12с.
7. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11с.
8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16с.
9. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10с.
10. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. №98. <http://data.1000gost.ru/catalog/Data2/1/4293855/4293855459.pdf>
11. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:<http://legalacts.ru/doc/postanovlenie-glavnogo-gosudarstvennogo-sanitarnogo-vracha-rf-ot-13072001-n/>
12. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27 Режим доступа: <http://www.dkv99.ru/images/homepage/sanpin2.3.2.1078-01.pdf>
13. 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://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294846/4294846955.htm>

14. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
14. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для учреждений сред. проф. образования / Н.Э.Харченко. – 11-е изд., стер. – М.:Издательский центр «Академия», 2017. – 512с.

#### **Электронные издания:**

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

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

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

3. <http://www.foodprom.ru/journalswww> - издательство - пищевая промышленность

4. <http://zaita.ru/kachestvo/tovarovedenie-i-ekspertiza-kachestva-potrebitelskix-tovarov.html> - товароведение и экспертиза качества продовольственных товаров

5. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru) – комплексное оснащение ресторана

6. <http://www.tehdoc.ru/files.675.html> - интернет ресурс, посвященный вопросам охраны труда

7. <http://www.gosfinansy.ru> – справочная система

#### **Дополнительные источники:**

Пивоваров В.И. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании. ISBN 5-06-000954-8

Парамонова Т.Н. Экспресс-методы оценки качества продовольственных товаров.

### **3.3. Организация образовательного процесса**



Реализация программы предусматривает выполнение обучающимися заданий для лабораторных работ с использованием персонального компьютера с лицензионным программным обеспечением и с подключением к информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

По дисциплине предусмотрена самостоятельная работа, направленная на закрепление знаний, освоение умений, формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся, которая сопровождается методическим обеспечением и обоснованием времени, затрачиваемого на её выполнение. В процессе самостоятельной работы предусматривается работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач).

Реализация программы дисциплины обеспечивается доступом каждого обучающегося к библиотечным фондам, укомплектованным печатными изданиями и (или) электронными изданиями по каждой дисциплине общепрофессионального цикла и по каждому профессиональному модулю профессионального цикла из расчета одно печатное издание и (или) электронное издание по каждой дисциплине, модулю на одного обучающегося. Библиотечный фонд укомплектован печатными изданиями и (или) электронными изданиями основной и дополнительной учебной литературы, вышедшими за последние 5 лет.

В случае наличия электронной информационно-образовательной среды допускается замена печатного библиотечного фонда предоставлением права одновременного доступа не менее 25% обучающихся к электронно-библиотечной системе (электронной библиотеке).

Текущий контроль знаний и умений можно осуществлять в форме различных видов опросов на занятиях и во время инструктажа перед лабораторными и практическими занятиями, контрольных работ, различных форм тестового контроля и др. Текущий контроль освоенных умений осуществляется в виде экспертной оценки результатов выполнения лабораторных, практических занятий и заданий по внеаудиторной самостоятельной работе.

Промежуточная аттестация обучающихся осуществляется в рамках освоения дисциплины в соответствии с разработанными образовательной организацией фондами оценочных средств, позволяющими оценить достижение запланированных результатов обучения. Завершается освоение программы в рамках промежуточной аттестации экзаменом.

При реализации программы дисциплины могут проводиться консультации для обучающихся. Формы проведения консультаций (групповые, индивидуальные, письменные, устные) определяются образовательной организацией.

При реализации образовательной программы образовательная организация вправе применять электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья электронное обучение и дистанционные образовательные технологии должны предусматривать возможность приема-передачи информации в доступных для них формах.

### **3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Реализация образовательной программы обеспечивается руководящими и педагогическими работниками образовательной организации, а также лицами, привлекаемыми к реализации образовательной программы на условиях гражданско-правового договора, в том числе из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой образовательной программы (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет).

Квалификация педагогических работников образовательной организации отвечает квалификационным требованиям, указанным в профессиональных стандартах «Повар», «Педагог профессионального обучения, профессионального образования и дополнительного профессионального образования».

Педагогические работники получают дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в организациях, направление деятельности которых соответствует области профессиональной деятельности, указанной в пункте 1.5 ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, не реже 1 раза в 3 года с учетом расширения спектра профессиональных компетенций.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <p>ассортимента и характеристики основных групп продовольственных товаров;</p> <p>общих требований к качеству сырья и продуктов;</p> <p>условий хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;</p> <p>методов контроля качества продуктов при хранении;</p> <p>способов и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;</p> <p>видов снабжения;</p> <p>видов складских помещений и требования к ним;</p> <p>периодичности технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;</p> <p>методов контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;</p> <p>программного</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям,</p> <p>полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <p>-письменного/устного опроса;</p> <p>-тестирования;</p> <p>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <p>-письменных/ устных ответов,</p> <p>-тестирования</p>

<p>обеспечения управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; современных способов обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве; методов контроля возможных хищений запасов на производстве; правил оценки состояния запасов на производстве; процедур и правил инвентаризации запасов продуктов; правил оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; видов сопроводительной документации на различные группы продуктов.</p>		
<p>Умения: определять наличие запасов и расход продуктов; оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; принимать решения по организации процессов контроля расхода и</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения</p>

хранения продуктов; оформлять технологическую документацию и документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.	практических заданий на зачете
--	--	-----------------------------------

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	не оценивается

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального цикла  
Протокол № 9 от  
« 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К. И. Аксенцева  
  
« 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И.В. Каличкина

« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.03 «Техническое оснащение организаций питания»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
укрупненная группа 430000 "Сервис и туризм"  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения – очная  
нормативный срок обучения - 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе примерной  
программы учебной дисциплины  
«Техническое оснащение  
организаций питания»

Составила рабочую учебную  
программу преподаватель: Савицкая  
Людмила Михайловна

Енисейск 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.03 Техническое оснащение организаций питания предназначена для специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум».

Разработчик: Савицкая Людмила Михайловна, преподаватель спец. дисциплин \_\_\_\_\_.

Рекомендована: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 9 от 19 мая 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

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



# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения программы

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

## 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>

	<p>исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li><li>– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования</li></ul> <p>проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования</p>	
--	--	--

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>64</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>64</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	37
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	27
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа	-
Промежуточная аттестация в форме экзамена.	-

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объём часов	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4
<b>Введение</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	1	<b>ОК1-7,9,10</b>
	Классификация торгово-технологического оборудования предприятий общественного питания. Основные части и детали машин. Основные требования, предъявляемые к машинам и механизмам. Материалы, применяемые при изготовлении машин и механизмов.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 1</b>	<b>Механическое оборудование</b>	<b>21</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
<b>Тема 1.1. Классификация Механического оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	4	
	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	1	
	Понятие о передачах. Понятие об электроприводах	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	2	
	Изучение принципа действия и устройства аппаратов включения, выключения и защиты оборудования.	2	
<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			
<b>Тема 1.2. Универсальные приводы. Универсальные</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	3	
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	Универсальные кухонные машины отечественного и зарубежного производства.		

<b>Кухонные машины</b>	Характеристика, устройство, комплекты сменных механизмов и их назначение. Правила безопасной эксплуатации		<b>ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасности, устройства и принципа действия универсального привода,	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.3. Оборудование для обработки овощей, плодов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 3.1-3.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для обработки овощей, плодов, зелени, ягод отечественного и зарубежного производства: картофелеочистительные машины, овощерезательные машины, соковыжималки, аппараты для обсушивания зелени (центрифуги). Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации и устройства оборудования для обработки овощей.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.4. Оборудование для обработки мяса, рыбы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.4 ПК 6.4</b>
	Оборудование для обработки мяса и рыбы отечественного и зарубежного производства: мясорубки, фаршемешалки, машины для рыхления, котлетоформовочные машины, рыбоочиститель. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса, рыбы: мясорубка, рыбоочиститель.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.5. Оборудование для нарезки хлеба,</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров отечественного и зарубежного производства (хлебозрезки, слайсеры). Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	

<b>гастрономических товаров</b>			
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для нарезки хлеба, гастрономических товаров.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.6. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.7</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.7. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 1.1-1.5</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.7</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 1.8. Оборудование для подготовки кондитерского сырья</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для подготовки кондитерского сырья отечественного и зарубежного производства: просеивательные, тестомесильные машины, машины для взбивания. Назначение и устройство, правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации и принципа действия машин для приготовления теста и крема.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 2.</b>	<b>Тепловое оборудование</b>	<b>26</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>

<b>Тема 2.1. Классификация Теплового оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Понятие о теплообмене. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.2. Варочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Варочное оборудование отечественного и зарубежного производства. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации варочного оборудования: пищеварочных котлов, пароварочных аппаратов.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.3. Жарочное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации жарочного оборудования, устройства и принципа действия электрических жарочных шкафов.	2	
	Изучение устройства и принципа действия электрических плит. Освоение правил безопасной эксплуатации.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.4.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b>

<b>Многофункциональное оборудование</b>	Многофункциональное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	<b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.5. Универсальное и Водогрейное оборудование</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-3.5</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 5.1-5.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации водогрейного оборудования. Изучение устройства и принципа действия автоматизированного кипятильника.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.6. Оборудование для бариста</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для приготовления кофе отечественного и импортного производства. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Оборудование для раздачи пищи. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования бариста и принципа действия кофемашины для приготовления эспрессо.	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 2.7. Оборудование для раздачи пищи</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 4.1-4.5</b> <b>ПК 6.4</b>
	Оборудование для раздачи пищи отечественного и импортного производства: мармиты, прилавки. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		



<b>Тема 2.8. СВЧ-аппараты</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 2.1-2.8 ПК 4.1-4.5 ПК 5.2 ПК 6.4</b>
	Принципы работы, назначение, устройство СВЧ-аппаратов. Правила безопасной эксплуатации.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации СВЧ-аппаратов и принципа действия микроволновых печей. Выбор режима работы. Освоение правил безопасной эксплуатации.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 3</b>	<b>Холодильное оборудование</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 3.1 Классификация холодильного оборудования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Классификация и характеристика торгово-холодильного оборудования	1	
	Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Холодильные машины.	1	
	Требования системы ХАССП к содержанию холодильного оборудования		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.2 Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Холодильные шкафы, холодильные камеры, холодильные прилавки и витрины. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 3.3 Шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки)</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>1</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Холодильные шкафы интенсивного охлаждения (шоковой заморозки). Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		

<b>Тема 3.4. Льдогенераторы</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 6.4</b>
	Льдогенераторы. Устройство, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Изучение правил безопасной эксплуатации льдогенераторов, устройства и принципа действия.	1	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Раздел 4.</b>	<b>Техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>8</b>	
<b>Тема 4.1. Классификация организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Классификация организаций питания по характеру деятельности, типам, мобильности, способам организации производства продукции общественного питания, уровню обслуживания (классам) (ГОСТ 30389-2013), взаимосвязь с размещением и планировкой производственных помещений и торгово-технологического оборудования	2	
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Тема 4.2. Организация и техническое оснащение процессов кулинарного и кондитерского производства и реализации готовой продукции в организациях питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК1-7,9,10 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.5 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.4</b>
	Характеристика технологических процессов изготовления (производства) и реализации продукции, потребность в торгово-технологическом оборудовании для их обеспечения	1	
	Размещение (планировка) производственных помещений организаций питания различного типа и способа организации производства	1	
	Кухня организации питания и ее зонирование с учетом обеспечения последовательности (поточности) технологических процессов. Техническое оснащение зон кухни	1	
	Особенности технического оснащения рабочих мест повара в кулинарном цехе		
	Организация работы и техническое оснащение кондитерского цеха. Общие требования к организации рабочих мест по производству кондитерской продукции	1	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Требования к техническому оснащению реализации готовой кулинарной и кондитерской продукции в организациях питания с различными формами обслуживания	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>1</b>	
	Анализ производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов	1	

	травматизма: общего, частоты, тяжести.		
	<b>Самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений		
<b>Всего:</b>		<b>64</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

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

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

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>

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

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

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

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

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/](http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/)

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

Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с  
Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: Справочник: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.Д. Елхина. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 336 с.

Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / В.П. Золин. – 13-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

#### **Электронные издания:**

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

2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

3. [http://ohranatruda.ru/ot\\_biblio/normativ/data\\_normativ/9/9744/](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](http://www.restoracia.ru)

#### **1.2.2. Дополнительные источники:**

1. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для сред. проф. образования: учебник для сред. проф. образования / Л.А. Радченко. - Ростов Н/Д «Феникс», 2012 - 373 с.

2. Электромеханическое оборудование / Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012, 160 с.

3. Тепловое оборудование / Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 - 164 с.

4. Пароконвектомат: технологии эффективной работы / Е.С. Крылов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 128 с.

5. Холодильное оборудование / Р.В. Хохлов. - М.: «Ресторанные ведомости», 2012 – 162 с.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p>Знание:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;</li> <li>– принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;</li> <li>– прогрессивные способы организации процессов приготовления пищи с использованием современных видов технологического оборудования;</li> <li>– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;</li> <li>– методики расчета производительности технологического оборудования;</li> <li>– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;</li> <li>– правила электробезопасности, пожарной безопасности;</li> <li>– правила охраны труда в организациях питания</li> </ul>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

<p>Умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;</li> <li>– организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;</li> <li>– подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</li> <li>– выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению;</li> <li>– оценивать эффективность использования оборудования;</li> <li>– планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма;</li> <li>– контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов.</li> <li>– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;</li> <li>– рассчитывать</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы,</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>
---	---	--

производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования		
---	--	--



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального цикла  
Протокол № 9 от  
« 19 » мая 2020 г

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К.И.Аксенцева  
  
« 28 » августа 2020г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И.В.Каличкина

« 28 » августа 2020г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП. 04 «Организация обслуживания»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
укрупненная группа 430000 "Сервис и туризм"  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения - очная  
нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Программа составлена на основе  
примерной программы учебной  
дисциплины «Организация  
обслуживания» по специальности  
43.02.15 «Поварское и кондитерское  
дело»

Составил рабочую учебную программу  
преподаватель: Савицкая Л.М.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ  
1. ДИСЦИПЛИНЫ**

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

**3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ** 10

**4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ  
ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ** 12

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.04 Организация обслуживания

### 1.1. Область применения рабочей программы

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

### 1.2. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
<b>ПК 1.1-1.4</b> <b>ПК 2.1-2.8</b> <b>ПК 3.1-37</b> <b>ПК 4.1-4.6</b> <b>ПК 5.1-5.6</b> <b>ПК6.1 – 6.4</b> <b>ОК 01</b> <b>ОК 02</b> <b>ОК 03</b> <b>ОК 04</b> <b>ОК 05</b> <b>ОК 06</b> <b>ОК 07</b> <b>ОК 09</b> <b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>- встречи, приветствия, размещение гостей, подачи меню;</li> <li>- приём, оформление, выполнение заказа на продукцию и услуги организаций общественного питания;</li> <li>- рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>- подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>- расчёт с потребителями;</li> <li>- обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>- выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>- складывать салфетки разными способами;</li> <li>- соблюдать личную гигиену;</li> <li>- подготавливать посуду, приборы, стекло;</li> <li>- осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>- подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>- рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>- подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>- правила накрытия стол скатертями, приёмы полировки посуды и приборов;</li> <li>- приёмы складывания салфеток;</li> <li>- правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>- ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>- сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>- обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>- использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгового технологического оборудования;</li> <li>- приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>- правила оформления и передачи заказа на</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>- соблюдать очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню структурного подразделения;</li> <li>-заменять использованную посуду и приборы;</li> <li>- составлять и оформлять меню;</li> <li>- обслуживать массовые банкетные мероприятия и приёмы;</li> <li>- обслуживать иностранных туристов;</li> <li>- эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li> <li>- осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li> <li>- предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями;</li> <li>- соблюдать правила ресторанного этикета;</li> <li>- производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёт;</li> <li>- изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li> </ul>	<p>производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>- способы подачи блюд;</li> <li>- очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>- кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li> <li>- правила сочетаемости напитков и блюд;</li> <li>- требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>- способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>- правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>- информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>- правила составления и оформления меню</li> <li>- обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов.</li> </ul>
--	--	--

**СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**  
**ОП.04 Организация обслуживания**

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	64
<b>Объем образовательной программы</b>	64
в том числе:	
теоретическое обучение	29
лабораторные занятия	
практические занятия	34
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта</b>	1

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.04 Организация обслуживания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Уровень	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3		4
<b>Тема 1 Услуги общественного питания и требования к ним</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Совершенствование обслуживания в организациях питания. Состояние потребительского рынка и перспективы развития индустрии питания. Общая характеристика процесса обслуживания гостей в организациях питания. Основные понятия: услуга общественного питания, процесс обслуживания, условия обслуживания, безопасность услуги. Прогрессивные технологии обслуживания	1	2	
	Услуги общественного питания и требования к ним. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. Виды услуг, их характеристика, общие требования к ним, требования к безопасности услуг. Методы оценки и контроля качества услуг общественного питания	1	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Выбор форм и методов обслуживания в соответствии с типом и классом предприятия, его специализацией	2	3	
<b>Тема 2. Торговые помещения организаций питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Торговые помещения, виды, характеристика, назначение Санитарно-гигиенические требования к содержанию торговых помещений.	1	2	
	Освещение, вентиляция торговых помещений, требования к безопасности оказания услуг. Интерьер помещений организации питания	1	2	
	Сервизная, назначение, оснащение. Моечная столовой и кухонной посуды, назначение, оснащение Сервис-бар (буфет), назначение, оснащение. Раздаточная, назначение, оснащение. Помещение для нарезки хлеба, назначение, оснащение	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Изучение правил размещения посуды, столовых приборов, стекла, белья и др. в сервизной. Изучение взаимосвязи производственных и торговых помещений в соответствии с технологическим циклом и специализацией предприятия	4	3	
<b>Тема 3 Столовая посуда, приборы, столовое</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>10</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,</b>
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика столовой посуды (фарфоровой, керамической, из дерева и пластмассы).	1		

белье	Характеристика металлической посуды			ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Характеристика столовых приборов. Общие и индивидуальные приборы, используемые на предприятиях индустрии питания	1		
	Порядок получения и подготовка посуды, приборов. Правила работы с подносом. Правила расчета количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	1		
	Виды, ассортимент, назначение, характеристика стеклянной и хрустальной посуды. Виды, ассортимент, назначение, характеристика столового белья	1		
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Подбор столовой посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания, для различных форм и методов обслуживания	2	3	
	Расчет количества посуды, приборов для различных типов и классов предприятий индустрии питания	2	3	
	Отработка приемов подготовки посуды, приборов из различных материалов к обслуживанию Правила работы с подносом. Отработка приемов работы с подносом	2	3	
<b>Тема 4. Информационное обеспечение процесса обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>4</b>		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3 ПК 6.1
	Средства информации. Назначение и принципы составления меню Виды меню. Актуальные направления в разработке меню для различных предприятий. Карта вин. Карта коктейлей ресторана. Оформление меню и карты вин	2	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Изучение видов меню, правил составления по сайтам предприятий питания	2	3	ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
<b>Тема 5. Этапы организации обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,
	Уборка торговых помещений, расстановка мебели в залах. Уборка стола и замена использованной посуды и приборов	1	2	
обслуживания	Условия и сроки хранения, кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов Понятие культуры обслуживания, соблюдения протокола и этикета в процессе взаимодействия с гостями	1	2	ПК 4.2-4.5, ПК 6.3
	Прием и оформление заказа, передача заказа на производство. Работа сомелье, рекомендации по выбору и подаче аперитива	2	2	

	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Правила оформления и передача заказа на производство, в бар, буфет. Тренинг по подготовке торговых помещений, встрече, размещению гостей, приему заказа и передаче его на производство	2 2	<b>3</b> <b>3</b>	
<b>Тема 6. Организация процесса обслуживания в зале</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.3</b>
	Общие правила сервировки стола. Характеристика различных вариантов предварительной сервировки стола. Правила сервировки стола для различных форм и методов обслуживания, различных приемов пищи	1	<b>2</b>	
	Правила подачи продукции сервис-бара. Правила и техника подачи алкогольных и безалкогольных напитков. Декантация вин. Особенности подачи шампанского Виды и формы складывания салфеток Композиции из цветов. Музыкальное обслуживание	1	<b>2</b>	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>6</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Тренинг по отработке приемов складывания салфеток, составлению композиций из цветов в соответствии с заказом	2	<b>3</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для завтрака, бизнес – ланча Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд	2	<b>3</b>	
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола для ужина, по меню заказных блюд, дополнительная сервировка Тренинг по отработке приемов сервировки стола для подачи вин, шампанского. Тренинг по отработке приемов по дополнительной исполнительской сервировке столов	2	<b>3</b>	
<b>Тема 7. Правила подачи кулинарной продукции</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,</b>
	Основные методы подачи блюд в ресторане. Приемы транширования, фламбирования блюд в присутствии гостя. Способы подачи блюд: русский, французский, английский Комбинированный метод подачи блюд	1	<b>2</b>	
	Последовательность и правила подачи холодных и горячих блюд и закусок, супов, бульонов, горячих рыбных и мясных блюд. Правила подачи сладких блюд, горячих и холодных напитков, кондитерских изделий. Правила подачи табачных изделий	2	<b>2</b>	



	Правила этикета и нормы поведения за столом			
	Подача закусок, блюд и напитков в зале VIP. Расчет с потребителями	1	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Тренинг по отработке приемов сервировки стола и правил подачи супов, бульонов, холодных, горячих блюд и закусок, холодных и горячих напитков в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания	2	3	
	Тренинг по отработке правил этикета и приемов поведения за столом в предприятиях разного типа, класса и разных форм обслуживания Тренинг по отработке приемов расчета с гостями	1	3	
	Тренинг по отработке приёмов транширования и фламбирования блюд в присутствии посетителей	1	4	
<b>Тема 8. Обслуживание приемов и банкетов</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Виды приемов и банкетов Дневные дипломатические приемы. Вечерние дипломатические приемы Прием заказа. Роль менеджера в организации банкетной службы	2	2	
	Банкет за столом с полным обслуживанием официантами	2	2	
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами			
	Банкеты и приемы с использованием смешанной (комбинированной) формы обслуживания			
	Прием-фуршет. Прием коктейль. Банкет-чай			
	Банкет за столом с частичным обслуживанием официантами. Банкет «Свадьба». Банкет «День рождения». Банкеты по случаю чествования юбиляра, встречи друзей			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>4</b>		
Тренинг по отработке приемов обслуживания на банкетах Тренинг по отработке приемов обслуживания на приемах	2 2	3		
<b>Тема 9. Специальные формы обслуживания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 6.3</b>
	Обслуживание в зале-экспресс, за столом-экспресс	1	2	
	Услуги по организации питания и обслуживанию участников симпозиумов, конференций, семинаров, совещаний. Обслуживание в гостиницах. Обслуживание в номерах гостиниц			

<b>Промежуточная аттестация</b>	Услуги по организации и обслуживанию торжеств, воскресного бранча, тематических мероприятий	1		<b>ОК 1-7, 9, 10, ПК 2.2- 2.8, ПК 3.2-3.6,</b>
	Особенности обслуживания туристов, пассажиров на различных видах транспорта	1	2	
	Обслуживание по типу Шведского стола, подача блюд фондю			
	Кейтеринг: понятие, виды. Кейтеринг как дополнительный бизнес ресторана			
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>		
	Тренинг по отработке приемов обслуживания по типу шведского стола, фондю	2		
	Дифференцированный зачёт	1		
<b>Всего:</b>		<b>64</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

#### ОП.04 Организация обслуживания

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

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

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **1.2.1. Печатные издания:**

1. Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании».
2. Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями)
3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов»
5. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
6. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-12 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98. – Режим доступа: [http://www.6pl.ru/gost/SanPiN\\_232\\_1324\\_03.htm](http://www.6pl.ru/gost/SanPiN_232_1324_03.htm).
10. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья

11. Богушева, В.И. Организация обслуживания посетителей ресторанов и баров: учеб. пособие для сред. проф. образования. – 6-е изд., доп. и перераб. – Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 318 с. – (Среднее профессиональное образование).
13. Ботов, М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ. учреждений высш. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
- Кучер, Л.С. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания / Л.С. Кучер, Л.М. Шкуратов. – М.: ИД «Деловая литература», 2012. – 544 с.
14. Потапова, И.И. Калькуляция и учет : учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с
15. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.
16. Шеламова, Г.М. Этикет делового общения. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.
17. Шеламова, Г.М. Психология и этика профессиональной деятельности. учеб. пособие для сред. проф. образования / Г.М.Шеламова. — М. : Издательский центр «Академия», 2014. — 192 с.

### **1.2.2. Электронные издания:**

1. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
2. Kukiing.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kukiing.net](http://www.kukiing.net).
3. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.friio.ru](http://www.friio.ru),
4. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
5. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. –  
Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
6. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
7. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **1.2.3. Дополнительные источники:**

1. Дусенко, С. В. Профессиональная этика и этикет : учеб. пособие для студ. учреждений высш. проф. образования / С. В. Дусенко. — 3-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 224 с. — (Сер. Бакалавриат).
2. Ермакова, В.И. Официант, бармен.: учеб. пособие для нач. проф. образования/ В.И. Ермакова — 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. — 272 с (Ускоренная форма подготовки).

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

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

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

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

**4.КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
ОП.04 Организация обслуживания**

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Виды, типы и классы организаций общественного питания;</li> <li>• Рынок ресторанных услуг, специальные виды услуг;</li> <li>• Подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>• Правила накрытия столов скатертями, приёмы полировки посуды и приборов;</li> <li>• Приёмы складывания салфеток;</li> <li>• Правила личной подготовки официанта, бармена к обслуживанию;</li> <li>• Ассортимент, назначение, характеристику столовой посуды, приборов, стекла;</li> <li>• Сервировку столов, современные направления сервировки;</li> <li>• Обслуживание потребителей организаций общественного питания всех форм собственности, различных видов, типов и классов;</li> <li>• Использование в процессе обслуживания инвентаря, весоизмерительного и торгово-технологического оборудования;</li> <li>• Приветствие и размещение гостей за столом;</li> <li>• Правила оформления и передачи</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, адекватность применения профессиональной терминологии.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного /устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>в форме дифференцированного зачёта в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов, тестирования.</li> </ul>

<p>заказа на производство, бар, буфет;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правила и технику подачи алкогольных и безалкогольных напитков;</li> <li>• Способы подачи блюд;</li> <li>• Очередность и технику подачи блюд и напитков;</li> <li>• Кулинарную характеристику блюд, смешанные и горячие напитки, коктейли;</li> <li>• Правила оформления менюсочетаемости напитков и блюд;</li> <li>• Требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li> <li>• Способы замены использованной посуды и приборов;</li> <li>• Правила культуры обслуживания, протокола и этикета при взаимодействии с гостями;</li> <li>• Информационное обеспечение услуг общественного питания;</li> <li>• Правила составления и оформления меню;</li> <li>• Обслуживание массовых банкетных мероприятий и приёмов;</li> </ul> <p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выполнение всех видов работ по подготовке залов и инвентаря организаций общественного питания к обслуживанию;</li> <li>• Встречи, приветствия, размещение гостей, подачи меню;</li> <li>• Приёма, оформления и выполнения заказа на продукцию и услуги</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчётов, соответствия требованиям;</li> <li>• Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательность действий;</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчётов по практическим занятиям;</li> <li>• Оценка заданий для самостоятельной работы;</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Экспертная оценка</li> </ul>
---	--	--

<p>организаций общественного питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рекомендации блюд и напитков гостям при оформлении заказа;</li> <li>• Подачи блюд и напитков разными способами;</li> <li>• Расчёта с потребителями;</li> <li>• Обслуживание потребителей при использовании специальных форм организации питания;</li> <li>• Выполнять подготовку залов к обслуживанию в соответствии с его характером, типом и классом организации общественного питания;</li> <li>• Подготавливать зал ресторана, бара, буфета к обслуживанию в обычном режиме и на массовых банкетных мероприятиях;</li> <li>• Складывать салфетки разными способами;</li> <li>• Соблюдать личную гигиену;</li> <li>• Подготавливать посуду, приборы стекло;</li> <li>• Осуществлять приём заказа на блюда и напитки;</li> <li>• Подбирать виды оборудования, мебели, посуды, приборов, белья в соответствии с типом и классом организации общественного питания;</li> <li>• Оформлять и передавать заказ на производство, в бар, в буфет;</li> <li>• Подавать алкогольные и безалкогольные напитки, блюда различными способами;</li> <li>• Соблюдать очерёдность и технику</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Точность оценки, самооценки выполнения;</li> <li>• Соответствие требованиям инструкций, регламентов;</li> <li>• Рациональность действий и т.д.</li> </ul>	<p>выполнения практических заданий на зачёте;</p>
---	--	---



<p>подачи блюд и напитков;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать требования к качеству, температуре подачи блюд и напитков;</li><li>• Разрабатывать различные виды меню, в том числе план-меню, структурного подразделения;</li><li>• Заменять использованную посуду и приборы;</li><li>• Составлять и оформлять меню;</li><li>• Обслуживать массовые банкетные мероприятия и приёмы;</li><li>• Обслуживать иностранных туристов;</li><li>• Эксплуатировать инвентарь, весоизмерительное и торгово-технологическое оборудование в процессе обслуживания;</li><li>• Осуществлять подачу блюд и напитков гостям различными способами;</li><li>• Предоставлять счёт и производить расчёт с потребителями;</li><li>• Соблюдать правила ресторанного этикета;</li><li>• Производить расчёт с потребителем, используя различные формы расчёта;</li><li>• Изготавливать смешанные, горячие напитки, коктейли.</li></ul>		
--	--	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального  
цикла  
Протокол № 9  
от « 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К.И.Аксенцева  

---

« 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 28 » августа 2020г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе примерной  
программы учебной дисциплины  
«Основы экономики, менеджмента  
и маркетинга» по специальности  
«Поварское и кондитерское дело»

Составила рабочую учебную  
программу преподаватель:  
Карташова Г.В.

г. Енисейск, 2020г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга»** разработана для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО), примерной программы общепрофессиональной учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Карташова Галина Витальевна-преподаватель \_\_\_\_\_.

Рекомендована: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 9 от « 19» мая 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

№п/п	страницы
<b>1. Паспорт программы учебной дисциплины.</b>	<b>4</b>
1.1. Область применения программы	4
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.	4
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.	4
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.	7
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины.</b>	<b>8</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.	8
2.2. Тематический план учебной дисциплины.	9
<b>3. Условия реализации программы учебной дисциплины.</b>	<b>22</b>
3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.	22
3.2. Информационное обеспечение реализации программы. - Основные источники - Дополнительные источник - Интернет – ресурсы	22
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</b>	<b>23</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.05 «Основы экономики, менеджмента и маркетинга» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 1.1-1.4	– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанный бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;	– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;
ПК 2.1-2.8	– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанный бизнеса и анализировать их динамику;	– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;
ПК 3.1-3.7	– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),
ПК 4.1-4.6	– рассчитывать	– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;
ПК 5.1-5.6	– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;	– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;
ПК 6.1-6.4	– рассчитывать	– цели и задачи организации ресторанный бизнеса, понятие концепции организации питания;
ОК 01		
ОК 02		
ОК 03		
ОК 04		
ОК 05		
ОК 06		
ОК 07		
ОК 09		

<p><b>ОК 10</b> <b>ОК 11</b></p>	<p>показатели эффективности использования ресурсов организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступление и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</li> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их классификацию, требования к оформлению документов, права и обязанности главного бухгалтера организации питания, понятие инвентаризации;</li> <li>– виды экономических ресурсов (оборотные и внеоборотные активы, трудовые ресурсы), используемых организацией ресторанного бизнеса и методы определения эффективности их использования;</li> <li>– понятие и виды товарных запасов, их роль в общественном питании, понятие товарооборачиваемости, абсолютные и относительные показатели измерения товарных запасов, методику анализа товарных запасов предприятий питания;</li> <li>– понятие продуктового баланса организации питания, методику планирования поступления товарных запасов с помощью показателей продуктового баланса;</li> <li>– источники снабжения сырьём, продуктами и тарой, учет сырья, продуктов и тары в кладовых предприятиях общественного питания, документы, используемые в кладовых предприятия; товарную книгу, списание товарных потерь, отчет материально - ответственных лиц,</li> <li>– учет реализации продукции</li> </ul>
--------------------------------------	---	--

<p>производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды;</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на рынке</li> </ul>	<p>собственного производства и полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятия «производственная мощность» и «производственная программа предприятия», их содержание, назначение, факторы формирования производственной программы, исходные данные для её экономического обоснования и анализа выполнения, методику расчета пропускной способности зала и коэффициента её использования;</li> <li>– требования к реализации продукции общественного питания;</li> <li>– количественный и качественный состав персонала организации;</li> <li>– показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятие, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их</li> </ul>
---	---

	<p>ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>	<p>расчета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса</li> </ul>
--	--	--

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося 96 часов.  
Практических работ 42 часа.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	<b>96</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	<b>94</b>
в том числе:	
теоретическое обучение	52
лабораторные занятия (если предусмотрено)	-
практические занятия (если предусмотрено)	42
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	1
Самостоятельная работа <sup>1</sup>	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 3 семестре	2

---

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

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
<b>Раздел 1</b>	<b>Основы экономики</b>	<b>55</b>	
<b>Тема 1.1 Экономика — система общественного производства</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	
	1. Понятие экономики. Предмет, методы, функции, структура, взаимосвязь с другими науками.	1	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК- 11</b> Беседа
	2. Производство как процесс создания полезного продукта.	1	
	3. Виды и характерные особенности экономических систем. Собственность как основа экономической системы Конкуренция и модели рынков.	1	Письменный/ опрос устный
	4. Спрос и предложение как элементы рыночных отношений. Цены и обеспечение сбалансированности спроса и предложения	1	-тестирование
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
	Урок 5,6 <b>Практические занятия.</b> Решение задач на нахождение величины спроса, предложения и равновесной цены. 1	2	Письменная работа
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>6</b>	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b> Беседа
	Урок 7. Роль общественного питания, ее роль и значение в экономике страны	1	
	Урок 8. Организация учета на предприятии общественного питания.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>4</b>	
	Урок 9,10. <b>Практические занятия.</b> Изучение факторов внешней среды предприятия, элементов внутренней среды предприятия.2	2	<b>ПК 6.1-6.5</b> <b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b>

	Урок 11,12. <b>Практические занятия.</b> Оценка влияния факторов внешней среды на деятельность предприятия с помощью SWOT- анализа. 3	2	
<b>Тема 1.3. Производственные фонды и ресурсы. Издержки производства и обращения в общественном питании</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>15</b>	
	1. Урок 13. Производственные фонды предприятия общественного питания	1	<b>ПК 6.1-6.5 Беседа ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 Письменная работа</b>
	2. Урок 14. Товарные запасы и их роль в общественном питании	1	
	3. Урок 15. Издержки производства и реализации в организациях питания.	1	
	4. Урок 16. Политика государства в области оплаты труда	1	
	5. Урок 17. Затраты на оплату труда, формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>10</b>	
	Урок 18-21. <b>Практические занятия.</b> Расчет показателей эффективности использования основных фондов и оборотных средств.4	4	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b>
Урок 22-23. <b>Практические занятия.</b> Составление первичных документов по поступлению сырья и реализации готовой продукции..5	2	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК- 11</b>	
Урок 24, 25. <b>Практические занятия</b> Расчет суммы и уровня издержек производства и обращения (расходов на продажу) по статьям и по предприятию общественного питания в целом. 6	2	<b>ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10,ОК11</b>	
Урок 26,27. <b>Практические занятия.</b> Изучение форм и систем оплаты труда. 7	2	<b>ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b>	
<b>Тема 1.4. Ценообразование на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	<b>ПК 6.1-6.5</b>
	1. Урок 28. Цена и ее функции на предприятии общественного питания	1	<b>ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 опрос</b>
	2. Урок 29. Формирование цены в общественном питании.	1	
	3. Урок 30. Понятие калькуляции в организациях ресторанного бизнеса	1	
<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>		

	Урок 31,32. <b>Практические занятия.</b> Составление калькуляции изделия и определение цены товара 8	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 письменная работа
<b>Тема 1.5. Выпуск продукции и товарооборот предприятий общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ПК 6.1-6.5
	1. Урок 33. Товарооборот предприятий общественного питания, его состав.	1	Беседа ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11
	2. Урок 34. Анализ товарооборота и прибыли предприятий общественного питания	1	письменная работа
	3. Урок 35. Планирование товарооборота и оборота по выпуску продукции собственного производства	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
Урок 36,37. <b>Практические занятия.</b> Анализ и прогнозирование производственной программы и товарооборота предприятия общественного питания. 9	2	ПК 6.1-6.5  ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9-11	
<b>Тема 1.6. Доходы и прибыль на предприятиях общественного питания.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ПК 6.1-6.5
	1. Урок 38. Прибыль и доход предприятия, их экономическое содержание и назначение	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 письменная работа
	2. Урок 39. Рентабельность продукции и ресурсов.	1	
	3. Урок 40. Анализ доходов и прибыли предприятий общественного питания	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>	<b>2</b>	
Урок 41,42. <b>Практические занятия.</b> Изучение методики расчета, анализа и планирования валового дохода, прибыли и рентабельности организации ресторанного бизнеса и факторов, влияющих на их величину. 10	2	ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11	
<b>Тема 1.7. Основы предпринимательства и бизнес-планирования</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	ПК 6.1-6.5
	1. Урок 43, Сущность предпринимательства	1	ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 Составление и разгадывание кроссворда
	2. Урок 44. Меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и их страхование	1	
	3. Урок 45. Порядок регистрации и ликвидации предприятий. Банкротство.	1	
	4. Урок 46. Инновационная деятельность. Инвестиционная политика.	1	
	5. Урок 47. Налоговая система РФ. Налогообложение организаций питания	1	

	6.	Урок 48 Контрольная работа	1	
	7.	Урок 49. Бизнес- планирование.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>6</b>	
	Урок 50,51. <b>Практические занятия.</b> Расчет основных показателей финансового состояния предприятия 11		2	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-5, ОК7, ОК9- 11 Письменная работа</b>
	Урок 52,53 <b>Практические занятия.</b> Инновационная инвестиционная деятельность предприятия.12		2	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b>
Урок 54,55. <b>Практические занятия.</b> Изучение разделов бизнес- плана 13		2	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-5, ОК7, ОК9- 11</b>	
<b>Раздел 2. Основы менеджмента</b>			<b>24</b>	
<b>Тема 2.1. Сущность, цели и задачи менеджмента</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	
	1.	Урок 56. Понятие, цели и задачи управления.	1	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-5, ОК7, ОК9- 11 Устный опрос</b>
	2.	Урок 57. Общие подходы к управлению организацией.	1	
	3.	Урок 58. Принципы формирования системы управления организации.	1	
	4.	Урок 59. Понятие, цели и направления деятельности предприятия.	1	
	5.	Урок 60. Сущность и виды контроля в системе управления.	1	
	6.	Урок 61. Сущность мотивации.	1	<b>беседа</b>
	7.	Урок 62. Система методов управления на предприятиях общественного питания. Принятие решений. Этапы решения проблем организации.	1	<b>Письменная работа</b>
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	Урок 63,64. <b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение находить правильное управленческое решение в сложных производственных ситуациях методом «мозгового штурма» 14		2	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b>
	Урок 65,66. <b>Практические занятия.</b> Деловая игра на умение организовывать работу команды, проявлять лидерские качества, принимать управленческие решения «Полет на Луну» 15		2	<b>Игра</b>

<b>Тема 2.2. Управление производственным персоналом в общественном питании.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>7</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 Беседа Письменная работа</b>
	1.	Урок 67. Организационная структура управления и развития производства. Сущность и особенности управления персоналом организации.	1	
	2.	Урок 68. Управление персоналом в системе социально- трудовых отношений.	1	
	3.	Урок 69. Трудовые ресурсы предприятия общественного питания, их характеристика и порядок формирования.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	
	Урок 70,71 <b>Практические занятия.</b> Изучение методов расчета и анализа производительности труда.16		2	
	Урок 72,73. <b>Практические занятия</b> Расчет производительности труда и сумм заработной платы с использованием различных схем и форм оплат труда17		2	
<b>Тема 2.3. Коммуникации в управлении</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>6</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 Устный опрос</b>
	1.	Урок 74. Сущность и роль коммуникаций в системе управления.	1	
	2.	Урок 75. Структура управленческого общения.	1	
	3.	Урок76. Сущность и роль социальной ответственности в системе управления.	1	
	4.	Урок 77. Цели и задачи менеджмента.	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>2</b>	
	Урок 78,79. <b>Практические занятия.</b> Деловая игра "Формирование коллектива» 18		2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Основы маркетинга</b>		<b>15</b>	
<b>Тема 3.1. Основы маркетинга услуг общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11 Опрос Письменная работа</b>
	1.	Урок 80. Рынок как объективная экономическая основ маркетинга.	1	
	2.	Урок 81.Социально- экономическая сущность маркетинга и его основная концепция.	1	
	3.	Урок 82. Принципы, функции и цели маркетинга. Маркетинговая среда предприятия	1	
	4.	Урок 83. Содержание маркетинговой деятельности предприятия общественного питания	1	

<b>Тема 3.2. Маркетинговый подход к организации работы на предприятиях общественного питания</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>11</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9, ОК10, ОК11 Беседа  Устный опрос  Письменная работа</b>
	1.	Урок 84. Специфика организации маркетинговых исследований на предприятии общественного питания.	1	
	2.	Урок 85. Определение спроса и потребностей в услугах организаций общественного питания	1	
	3.	Урок 86. Выбор целевого рынка организацией питания. Поведение потребителей на рынке	1	
	4.	Урок 87. Понятие комплекса маркетинга в сфере услуг общественного питания.	1	
	5.	Урок 88. Товарная политика предприятия. Система товародвижения и управления каналами распределения на предприятиях общественного питания	1	
	6.	Урок 89. Ценовая политика в комплексном маркетинге.	1	
	7.	Урок 90. Формирование коммуникационной политики предприятий общественного питания	1	
	<b>Тематика практических занятий и лабораторных работ</b>		<b>4</b>	<b>ПК 6.1-6.5 ОК 1-ОК5, ОК7, ОК9- 11</b>
	Урок 91, 92. <b>Практические занятия.</b> Определение фазы жизненного цикла товаров и услуг предприятий общественного питания, разработка маркетинговых мероприятий для продления ЖЦТ и продвижения организации ресторанного бизнеса на рынке. 19		2	
	Урок 93, 94. <b>Практические занятия.</b> Изучение методов проведения количественных и качественных маркетинговых исследований в организациях питания. Составление анкеты для изучения потребительских предпочтений 20		2	
<b>Промежуточная аттестация в форме защиты Бизнес- плана.</b>			<b>2</b>	
<b>Всего:</b>			<b>96</b>	

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

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

Кабинет «Социально-экономических дисциплин»: доска учебная, рабочее место преподавателя, парта ученическая двухместная 13 шт, стул ученический 26 шт, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала; технические средства: компьютер, средства аудиовизуализации; экран; мультимедийные пособия

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

#### **Печатные издания:**

- 1.ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.-Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- 2.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.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. Учреждений сред.проф.образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В.Колесова. - М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 320 с.
5. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета: учеб. для учащихся учреждений сред.проф.образования/ И.И. Потапова. М.: Издательский центр «Академия», 2018.

#### **Электронные издания:**

1. Российская Федерация. Трудовой кодекс Российской Федерации: федеральный закон.  
Режим доступа: [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_34683/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_34683/)
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: Режим доступа: <http://legalacts.ru/kodeks/GK-RF-chast-1/>



3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: Режим доступа: <http://legalacts.ru/kodeks/NK-RF-chast-1/>
4. Российская Федерация. Законы. Федеральный закон "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации" от 24.07.2007 N 209-ФЗ (действующая редакция, 2016г) [http://www.consultant.ru/document/cons\\_doc\\_LAW\\_52144/](http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_52144/)
5. [http:// www.Minfin.ru](http://www.Minfin.ru) - сайт Министерства финансов РФ
6. <http://www.aup.ru> – административно-управленческий портал

### **Дополнительные источники (печатные издания)**

1. Статистика: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / [В.С. Мхитарян, Т.А. Дуброва, В.Г. Минашкина и др.]; под ред. В.С. Мхитаряна. - 9-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 272с.
2. Мурахтанова Н.М. Маркетинг: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. учеб. заведений / Н.М. Мурахтанова, Е.И. Еремина. - 6-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 208с.
3. Драчёва Е.Л. Менеджмент: учеб. Для студ. учреждений сред. проф. образования / Е.Л. Драчёва, Л.И. Юликов. - 11-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 288с.
4. Зинкевич А.Э. Финансы и кредит: учеб. пособие для учащ. учреждений нач. проф. обр. / А.Э. Зинкевич. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 192с. ISBN 978-5-7695-6082-8
5. Подольских в.И. Аудит: учебник для студ. сред. проф. учеб. заведений / В.И. Подольский, А.А. Савин, Л.В. Сотникова; под ред. В.И. Подольского. - 5-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 352с.
6. Иванов Г.Г. Организация и технология коммерческой деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. учеб. заведений / Г.Г. Иванов. - М.: Издательский центр «Академия», 2008. - 240с. ISBN 978-5-7695-4316-6
7. Скворцов О.В. Налоги и налогообложение: учеб. пособие для студ. Сред. проф. учеб. заведений / О.В. Скворцов. - 7-е изд., испр. и доп. - М.: Издательский центр «Академия», 2009. - 224с.
8. Организация коммерческой деятельности: учеб. пособие для нач. проф. обр. / [Л.А. Брагин, И.Б. Стукалова, С.С. Шпилова и др.]; под ред. Л.А. Брагина. - 2-е изд., стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2006. - 176с.
9. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. пособие для учреждений нач. проф. образования / И.П. Потапова. - 6-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2010. - 160с.
10. Потапова И.И. Калькуляция и учёт: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования / И.П. Потапова. - 8-е изд. стер. - М.: Издательский центр «Академия», 2012. - 176с.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– понятие, цели и задачи экономики, основные положения экономической теории;</li> <li>– принципы функционирования рыночной экономики, современное состояние и перспективы развития отрасли;</li> <li>– виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства),</li> <li>– сущность предпринимательства, его виды, значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу, виды предпринимательских рисков и методы их минимизации;</li> <li>– классификацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике по признакам;</li> <li>– цели и задачи организации ресторанного бизнеса, понятие концепции организации питания;</li> <li>– этапы регистрации и порядок ликвидации организаций, понятие банкротства, его признаки и методы предотвращения;</li> <li>– факторы внешней среды организации питания, элементы ее внутренней среды и методики оценки влияния факторов внешней среды на хозяйственную деятельность организации питания (SWOT- анализ);</li> <li>– функции и задачи бухгалтерии как структурного подразделения предприятия, организацию учета на предприятии питания, объекты учета, основные принципы, формы ведения бухгалтерского учета, реквизиты первичных документов, их</li> </ul>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/устных ответов,</li> <li>-тестирования</li> </ul>

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

<p>состав персонала организации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-показатели и резервы роста производительности труда на предприятиях питания, понятие нормирования труда;</li> <li>– формы и системы оплаты труда, виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы;</li> <li>– состав издержек производства и обращения организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– механизмы ценообразования на продукцию (услуги) организаций ресторанного бизнеса;</li> <li>– основные показатели деятельности предприятий общественного питания и методы их расчета;</li> <li>– понятие товарооборота, дохода, прибыли и рентабельности предприятия, факторы, влияющие на них, методику расчета, планирования, анализа;</li> <li>– сущность, виды и функции кредита, принципы кредитования предприятий, виды кредитов, методику расчета процентов за пользование банковским кредитом, уплачиваемых предприятием банку;</li> <li>– налоговую систему РФ: понятие, основные элементы, виды налогов и отчислений, уплачиваемых организациями ресторанного бизнеса в государственный бюджет и в государственные внебюджетные фонды, методику их расчета;</li> <li>– понятие бизнес-планирования, виды и разделы бизнес-плана;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции менеджмента (планирование, организация, мотивация, контроль, коммуникация и принятие управленческих решений), особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;</li> <li>– стили управления;</li> <li>– способы организации работы коллектива, виды и методы мотивации персонала</li> </ul>		
---	--	--

<ul style="list-style-type: none"> <li>– правила делового общения в коллективе;</li> <li>– сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга;</li> <li>– понятие сегментация рынка;</li> <li>– методы проведения маркетинговых исследований;</li> <li>– понятие товарной, ценовой, сбытовой, коммуникационной политики организации питания (комплекс маркетинга);</li> <li>– организацию управления маркетинговой деятельностью в организации ресторанного бизнеса.</li> </ul>		
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– участвовать в выборе наиболее эффективной организационно - правовой формы для деятельности организации ресторанного бизнеса, формировании пакета документов для открытия предприятия;</li> <li>– рассчитывать и планировать основные технико-экономические показатели деятельности организации ресторанного бизнеса и анализировать их динамику;</li> <li>– анализировать факторы, влияющие на хозяйственную деятельность организации;</li> <li>– рассчитывать показатели эффективности использования ресурсов организации;</li> <li>– проводить инвентаризацию на предприятиях питания;</li> <li>– пользоваться нормативной документацией и оформлять и учетно-отчетную документацию (заполнять договора о материальной ответственности, доверенности на получение материальных ценностей, вести товарную книгу кладовщика, списывать товарные потери, заполнять инвентаризационную опись; оформлять поступлении и передачу материальных ценностей, составлять калькуляционные карточки на блюда и кондитерские</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательность ей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

<p>изделия, документацию по контролю наличия запасов на производстве);</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– оценивать имеющиеся на производстве запасы в соответствии с требуемым количеством и качеством, рассчитывать и анализировать изменение показателей товарных запасов и товарооборачиваемости, использовать программное обеспечение при контроле наличия запасов</li> <li>– анализировать состояние продуктового баланса предприятия питания;</li> <li>– вести учет реализации готовой продукции и полуфабрикатов;</li> <li>– калькулировать цены на продукцию собственного производства и полуфабрикаты, производимые организацией ресторанного бизнеса;</li> <li>– рассчитывать налоги и отчисления, уплачиваемые организацией ресторанного бизнеса в бюджет и в государственные внебюджетные фонды,</li> <li>– рассчитывать проценты и платежи за пользование кредитом, уплачиваемые организацией банку;</li> <li>– планировать и контролировать собственную деятельность и деятельность подчиненных;</li> <li>– выбирать методы принятия эффективных управленческих решений;</li> <li>– управлять конфликтами и стрессами в организации;</li> <li>– применять в профессиональной деятельности приемы делового общения и управленческого воздействия;</li> <li>– анализировать текущую ситуацию на рынке товаров и услуг;</li> <li>– составлять бизнес-план для организации ресторанного бизнеса</li> <li>– анализировать возможности организации питания в области выполнения планов по производству и реализации на основании уровня технического оснащения, квалификации поваров и кондитеров;</li> <li>– прогнозировать изменения на</li> </ul>		
---	--	--

<p>рынке ресторанного бизнеса и восприятие потребителями меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– анализировать спрос на товары и услуги организации ресторанного бизнеса;</li> <li>– грамотно определять маркетинговую политику организации питания (товарную, ценовую политику, способы продвижения продукции и услуг на рынке);</li> <li>– проводить маркетинговые исследования в соответствии с целями организации и анализ потребительских предпочтений, меню конкурирующих и наиболее популярных организаций питания в различных сегментах ресторанного бизнеса</li> </ul>		
--	--	--

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
общеобразовательных  
дисциплин  
Протокол № 9 от  
« 25 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К.И. Аксенцева  
  
\_\_\_\_\_

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И.В. Каличкина

\_\_\_\_\_

« 28 » августа 2020г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.06 Правовые основы в профессиональной деятельности**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
специальность: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяца  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе Примерной  
основной образовательной программы  
подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»

Составила рабочую учебную программу  
преподаватель: Казакова А.Н

Енисейск 2020г.



## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. Паспорт программы учебной дисциплины.</b>	<b>3</b>
1.1. Область применения программы.	
1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.	
1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.	
1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.	
<b>2. Структура и содержание учебной дисциплины.</b>	<b>4</b>
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.	
2.2. Тематический план учебной дисциплины.	
2.3. Содержание обучения учебной дисциплины.	
<b>3. Условия реализации программы учебной дисциплины.</b>	<b>10</b>
3.1. Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.	
3.2 Информационное обеспечение реализации программы.	
- Основные источники	
- Дополнительные источник	
- Интернет – ресурсы	
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</b>	<b>11</b>

# **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **ОП.06 «Правовые основы в профессиональной деятельности»**

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

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы в профессиональной деятельности» разработана в соответствии с примерной основной образовательной программой подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

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

Программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

### **1.3. Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.**

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

- использовать необходимые нормативно-правовые документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.

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

- основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;
- права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц;
- правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
- порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан

- понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности;
- нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

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

Максимальная учебная нагрузка обучающихся составляет 32 часа, в том числе: обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа в т.ч. практических 5 часов.

## 2. Структура и содержание учебной дисциплины

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

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы	32
Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем	30
в том числе:	
теоретическое обучение	25
практические занятия	5
Промежуточная аттестация	2

### 2.2. Тематический план учебной дисциплины

Вид учебной работы	Количество часов
<b>Аудиторные занятия</b>	
<b>Содержание обучения</b>	
<b>Раздел 1. Основной закон – Конституция РФ.</b>	<b>5</b>
Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ	2
Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации	3
<b>Раздел 2. Основы гражданского права</b>	<b>7</b>
Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений	2
Тема 2.2. Классификация и организационно правовые формы юридических лиц	3
Тема 2.3. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение	2
<b>Раздел 3. Основы трудового права</b>	<b>10</b>
Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений	6
Тема 3.2. Материальная ответственность сторон трудового договора	2
Тема 3.3. Защита трудовых прав работников	2
<b>Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность</b>	<b>6</b>
Тема 4.1. Законодательство об административных правонарушениях, его задачи и принципы	2
Тема 4.2. Административные правонарушения, административная ответственность	1
Тема 4.3. Административные наказания	3
<b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>	<b>4</b>
Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав	1
Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров	1
Промежуточная аттестация	2
<b>Всего:</b>	<b>32</b>

В программу учебной дисциплины ОП.06 «Правовые основы в профессиональной деятельности» включено содержание, направленное на формирование у студентов общих компетенций по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

**Содержание учебной дисциплины направлено на формирование общих компетенций:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
<b>ОК 01</b>	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
<b>ОК 02</b>	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
<b>ОК 03</b>	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
<b>ОК 04</b>	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
<b>ОК 05</b>	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
<b>ОК 06</b>	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
<b>ОК 07</b>	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
<b>ОК 09</b>	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
<b>ОК 10</b>	Пользоваться профессиональной документацией

**Профессиональные компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Формулировка компетенции</b>
<b>ПК 6.1</b>	Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
<b>ПК 6.2</b>	Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.
<b>ПК 6.3</b>	Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.
<b>ПК 6.4</b>	Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

### 2.3. Содержание обучения учебной дисциплины

Наименование разделов и тем междисциплинарных курсов (МДК)	№ п/п	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся	Объем часов	Коды формируемых компетенций, формы и методы контроля и оценки	Уровень освоения
1	2	3	4	5	6
<b>Раздел 1. Основные положения Конституции РФ</b>			<b>5</b>		
<b>Тема 1.1. Основные положения Конституции РФ</b>	1	Основные положения Конституции РФ.	1	ОК 1-7, ОК 9,10	2
	2	Конституционные формы осуществления народовластия	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2
<b>Тема 1.2. Права и свободы человека и гражданина, механизм их реализации</b>	3	Понятие и содержание правового статуса человека и гражданина	1	ОК 1-7, ОК 9,10	2
	4	Механизм реализации прав и свобод человека и гражданина	1		2
	5	Право социальной защиты граждан	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;	2

				-тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	
<b>Раздел 2. Основы гражданского права</b>			<b>7</b>		
<b>Тема 2.1. Правовое регулирование хозяйственных отношений</b>	6	Предмет, принципы и источники российского гражданского права	1	ОК 1-7, ОК 9,10	2
	7	Хозяйственная деятельность: понятие, виды, формы, ее связь с предпринимательской деятельностью. Особенности правового регулирования хозяйственной деятельности.	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2
<b>Тема 2.2. Классификация и организационно правовые формы юридических лиц</b>	8	Классификация субъектов предпринимательской деятельности	1	ОК 1-7, ОК 9,10	2
	9	Коммерческие и некоммерческие организации как юридические лица	1	Текущий контроль при проведении:	2
	10	Организационно-правовые формы торговых и сбытовых организаций различных форм собственности, регламентация их деятельности	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2

				исследований и т.д.)	
<b>Тема 2.3. Субъекты предпринимательской деятельности, их правовое положение</b>	11	Субъекты предпринимательской деятельности: граждане (физические лица) – индивидуальные предприниматели, юридические лица, Российская Федерация, субъекты Российской Федерации, муниципальные образования	1	ОК 1-7, ОК 9,10	2
	12	Государственная регистрация и учредительные документы юридического лица, его органы. Представительства и филиалы, ответственность, реорганизация, ликвидация юридического лица, его несостоятельность (банкротство).	1		2
<b>Раздел 3. Основы трудового права</b>			<b>8</b>		
<b>Тема 3.1. Правовое регулирование трудовых отношений</b>	13	Трудовые отношения: понятие, основания возникновения. Законодательные акты и другие нормативные документы, регламентирующие трудовые отношения	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль при проведении:	2
	14	Заключение коллективных трудовых договоров, соглашений. Трудовой договор: понятие, стороны, содержание, сроки, форма. основания прекращения трудового договора	1	-письменного/устного опроса;	2
	15- 17	Практическое занятие №1 Решение ситуационных задач «Ознакомление с порядком заключения трудового договора, перевода на другую работу, увольнения с работы»	3	-тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части	2
	18	Роль выборного профсоюзного органа в рассмотрении вопросов, связанных с расторжением трудового договора по инициативе работника	1	проектов, учебных исследований и т.д.)	2
<b>Тема 3.2. Материальная ответственность сторон трудового договора</b>	19	Материальная ответственность работодателя перед работником	1	ОК 1-7, ОК 9,10	2
	20	Материальная ответственность работника за ущерб, причиненный работодателю: понятие, условия наступления, виды.	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части	2



				проектов, учебных исследований и т.д.)	
<b>Тема 3.3. Защита трудовых прав работников</b>	21	Способы защиты трудовых прав работника. Трудовые споры: понятие, виды, причины возникновения	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль	2
	22	Роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2
<b>Раздел 4. Административные правонарушения и административная ответственность</b>			<b>6</b>		
<b>Тема 4.1. Законодательство об Административных правонарушениях, его задачи и принципы</b>	23	Основные понятия: административные правонарушения и административная ответственность. Формы вины	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль	2
	24	Административная ответственность разных субъектов (должностных, юридических лиц, иностранных граждан и др.).	1	Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2
<b>Тема 4.2. Административные правонарушения административная ответственность</b>	25	Административные правонарушения, посягающие на права граждан, на здоровье, санитарно-эпидемиологическое благополучие населения и в области предпринимательской деятельности	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса;	2

				-тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	
<b>Тема 4.3. Административные наказания</b>	26	Административные наказания: понятие, цели, виды. Основные и дополнительные административные наказания, их краткая характеристика	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль при проведении:	2
	27-28	Практическое занятие № 2 Решение ситуационных задач «Определение вида административных правонарушений ответственности виновных»	2	-письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2
<b>Раздел 5. Защита прав субъектов предпринимательской деятельности</b>			<b>4</b>		
<b>Тема 5.1. Правовая охрана хозяйственных прав</b>	29	Конституционные гарантии предпринимательской деятельности, защита хозяйственных прав	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	

<b>Тема 5.2. Судебный порядок разрешения споров</b>	30	Понятие арбитражного процесса и арбитражного суда. Третейские суды в РФ	1	ОК 1-7, ОК 9,10 Текущий контроль при проведении: -письменного/устного опроса; -тестирования; -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)	2
					2
<b>Промежуточная аттестация</b>	31-32	Дифференцированный зачет	2		
<b>Всего:</b>			<b>3</b> <b>2</b>		

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

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

Реализация программы осуществляется в кабинете социально-гуманитарных дисциплин, оборудованном ТСО.

Оборудование учебного кабинета:

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

Учебно-методические материалы:

- рекомендуемые учебники;
- дидактические материалы.

Технические средства обучения:

- компьютеры, интерактивная доска, выход в Интернет, проектор.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания:**

- 1.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Стандартинформ.
2. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- 4.ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- 5.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая2003г.№98. <http://data.1000gost.ru/catalog/Data2/1/4293855/4293855459.pdf>
- 6.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://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294846/4294846955.htm>
7. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018.
8. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 14-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

- 1.Федеральный закон от 2012г. №184-ФЗ «О техническом регулировании» Режим доступа: <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-27122002-n-184-fz-o/>
- 2.Федеральный закон «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями) <http://legalacts.ru/doc/ZZPP/>

3. Федеральный закон от 30.03.99 ФЗ-52 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Режим доступа: <http://legalacts.ru/doc/federalnyi-zakon-ot-30031999-n-52-fz-o/>
4. Постановление Правительства РФ от 21.12.2010 г. №987 «О государственном надзоре и контроле в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов» Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/901777565>
5. Вестник индустрии питания //Весь общепит России [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.pitportal.ru](http://www.pitportal.ru).
6. Kiking.net: кулинарный сайт [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.kiking.net](http://www.kiking.net).
7. Федерация рестораторов и отельеров. – Режим доступа: [www.frio.ru](http://www.frio.ru).
8. Гастрономъ.ru: кулинарные рецепты блюд с фото [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.gastronom.ru](http://www.gastronom.ru).
9. Гастрономъ: журнал для тех, кто ест // Все журналы [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html](http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html).
10. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.creative-chef.ru](http://www.creative-chef.ru).
11. Консультант Плюс: информационно-правовая система [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>.

### **3.3.3. Дополнительные источники:**

1. Захарченко М.Н. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М. : Экономика, 1986. – 272 с.
2. Барановский В.А. Официант-бармен. Учебное пособие для учащихся профессиональных лицеев, училищ. - Ростов н/Д: издательство «Феникс», 2001. – 352 с.
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения, учебник для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2002. – 128с.

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

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– основные положения Конституции Российской Федерации, Трудового Кодекса;</li> <li>– права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;</li> <li>– понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;</li> <li>– организационно-правовые формы юридических лиц;</li> <li>– правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;</li> <li>– права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;</li> <li>– порядок заключения трудового договора и основания его прекращения;</li> <li>– роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;</li> <li>– право социальной защиты граждан</li> <li>– понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;</li> <li>– виды административных правонарушений и</li> </ul>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul>

<p>административной</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– ответственности;</li> <li>– нормы защиты</li> </ul> <p>нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.</p>		
<p>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– использовать необходимые нормативно-правовые документы;</li> <li>– защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;</li> </ul> <p>анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям.</p>
<p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета</p>		

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального  
цикла  
Протокол № 9  
от « 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К.И.Аксенцева  

---

« 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И. В. Каличкина

---

« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной  
деятельности»**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе среднего общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе примерной  
основной образовательной  
программы подготовки  
специалистов среднего звена по  
специальности 43.02.15 «Поварское  
и кондитерское дело».

Составил рабочую учебную программу  
преподаватель: Карташова Галина  
Витальевна



Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» разработана на основе:

- ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»;
- примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Карташова Галина Витальевна, преподаватель \_\_\_\_\_ .

## СОДЕРЖАНИЕ

№п/п	Содержание	страницы
<b>1.</b>	<b>Паспорт программы учебной дисциплины.</b>	4
1.1.	Область применения программы	4
1.2.	Место учебной дисциплины в структуре основной образовательной программы.	4
1.3.	Цель и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины.	4
1.4.	Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины.	5
<b>2.</b>	<b>Структура и содержание учебной дисциплины.</b>	5
2.1.	Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.	5
2.2.	Тематический план учебной дисциплины.	5
<b>3.</b>	<b>Условия реализации программы учебной дисциплины.</b>	22
3.1.	Требования к минимальному материально – техническому обеспечению.	22
3.2.	Информационное обеспечение реализации программы. - Основные источники - Дополнительные источник - Интернет – ресурсы	22
<b>4.</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.</b>	23

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## 1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» является частью основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (приказ Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565 "Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело", зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

**1.2. Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:** учебная дисциплина принадлежит к общепрофессиональному циклу основной образовательной программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

## 1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Код ПК, ОК	Умения	Знания
ПК 6.1-6.4 ОК 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 09 ОК 10 ОК 11	пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную	основные понятия автоматизированной обработки информации; общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем; базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности; состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; – основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

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

#### **1.4 Рекомендуемое количество часов на освоение программы учебной дисциплины**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 96 часов, в том числе:  
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 96 часов;  
практических работ 72 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

При реализации содержания учебной дисциплины ОП.07 «Информационные технологии в профессиональной деятельности» в пределах освоения ООП СПО на базе основного общего образования (ППССЗ) нагрузка составляет:

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Объем образовательной программы</b>	96
<b>Суммарная учебная нагрузка во взаимодействии с преподавателем</b>	94
в том числе:	
теоретическое обучение	22
лабораторные занятия	-
практические занятия (если предусмотрено)	72
курсовая работа (проект) (если предусмотрено)	-
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в 5 семестре	<b>2</b>

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Коды формируемых компетенций, формы и методы контроля и оценки
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<i>Автоматизированные информационные системы</i>	<b>4</b>	
<b>Тема 1.1</b>	Содержание учебного материала	<b>2</b>	ОК 1-7, 9,10 Фронтальный опрос
	Урок № 1. Основные понятия автоматизированной обработки информации.. Представление об автоматических и автоматизированных системах управления. АСУ различного назначения, примеры их использования	1	
	Урок № 2 Информация. Информационные процессы.	1	
	Урок 3-4. Практические занятия Решение задач на нахождения количества информации. 2	2	
<b>Раздел 2.</b>	<i>Технические средства информационных технологий</i>	<b>9</b>	
<b>Тема 2.1</b>	Аппаратная конфигурация	<b>2(4)</b>	
	Урок № 5. Базовая аппаратная конфигурация	1	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3
	Урок № 6. Комплектации компьютерного рабочего места в соответствии с целями его использования для различных направлений деятельности на предприятии общественного питания. 4	1	Разгадывание кроссворда Самостоятельная работа
	Урок 7-8 Практические занятия 1. Установка и удаление дополнительного оборудования в ОС WINDOWS 2. Подключение и настройка звукового оборудования 3. Подключение фотоаппарата к компьютеру 4. Подключение WEB- камеры к компьютеру 4	2	Практическая работа
<b>Тема 2.2.</b>	Сканеры и принтеры	<b>5</b>	
	Урок № 9. Основные характеристики сканеров.	1	ПК 6.1-6.3
	Урок №10 Принтеры. Классификация принтеров.6	1	Опрос
	Урок № 11- 13 Практические занятия 1. Сканирование изображений 2. Решение задач на нахождение информационного объема сканируемого изображения.	3	Практическая работа

	3. Настройка печати. 7		
<b>Раздел 3.</b>	<b>Базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности</b>	<b>62</b>	
Классификация программного обеспечения	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>5</b>	ОК 1-7, 9,10
	Урок № 14. Классификация программного обеспечения	1	Работа по карточкам
	Урок № 15. Сканирование и распознавание текста 8	1	
	Урок № 16-18. Практические занятия Сканирование и распознавание документов.10	3	Практическая работа
<b>Тема 3.2</b> Архивирование файлов	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>3</b>	
	Урок № 19.Архивирование файлов 9	1	ОК 1-7, 9,10
	Урок № 20,21. Практические занятия 1. Создание архива 2. Создание архива с паролем. 3. Создание архива с использованием дополнительных опций архиватора 12	2	Практическая работа
<b>Тема 3.3</b> <b>Технология обработки графической информации.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Урок № 22.Обработка графики на компьютере. Области применения компьютерной графики	1	ОК 1-7, 9,10 Письменная работа
	Урок № 23 Векторная и растровая графика 11	1	
	Урок № 24- 33. Практические занятия 1. Векторная графика 2. Растровая графика, графический редактор PAINT. 3. Растровая графика. (работа с INSCAPE) 4. Создание рекламной продукции типа «Буклет» 5. Создание плана участка в графическом редакторе. 6. Создание коллажа листа в векторном редакторе 22	10	ПК 6.1-6.3 Практическая работа
<b>Тема 3.4</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
Технология обработки текстовой информации	Урок № 34. Текстовые редакторы как один из пакетов прикладного программного обеспечения, общие сведения о редактировании текстов.	1	ОК 1-7, 9,10 Опрос
	Урок № 35. Дополнительные возможности текстового процессора Основы конвертирования текстовых файлов 13	1	
	Урок № 36-45. Практические занятия 1. Создание титульного листа в текстовом редакторе. 2. Создание набора визитных карточек в текстовом редакторе 3. Создание текстового документа по образцу.	10	ПК 6.1-6.3 Практическая работа

	<p>4. Создание деловых документов в редакторе MSWord.</p> <p>5. Оформление формул в редакторе MSEQUETION</p> <p>6. Комплексное использование возможностей MSWord</p> <p>7. Создание текстовых документов на основе шаблонов..</p> <p>8. Создание шаблонов и форм. 32</p>		
<b>Тема 3.5</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
Технологии обработки числовой информации в профессиональной деятельности	Урок № 46. Электронные таблицы их назначение. Расчетные операции, статистические и математические функции	1	ОК 1-7, 9,10
	Урок № 47. Дополнительные возможности EXCEL15	1	
	<p>Урок № 48-57. Практические занятия</p> <p>Организация расчетов в табличном процессоре MSExcel</p> <p>Создание электронной книги.</p> <p>Относительная и абсолютная адресации в MSExcel</p> <p>Связанные таблицы. Расчеты промежуточных итогов в таблицахMSExcel</p> <p>Подборка параметра. Организация обратного расчета.</p> <p>Задачи оптимизации. (поиск решения)</p> <p>Связь между файлами и консолидация данных в MSExcel</p> <p>Экономические расчеты в MSExcel</p> <p>Комплексное использование приложений MICROSOFTOFFIS для создания документов. 42</p>	10	ПК 6.1-6.3 Практическая работа
<b>Тема 3.6</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
Технология поиска, хранения и сортировки информации	Урок № 58. Базы данных. Классификация и назначение. Основные типы данных.Объекты, атрибуты и связи. Формирование запроса-выборки	1	ОК 1-7, 9,10
	Урок № 59. Формы. Запросы и отчеты. 17	1	
	<p>1. Урок № 60- 69. Практические занятия</p> <p>2. Создание таблиц базы данных с использованием конструктора и мастера таблиц в СУБД MS ACCESS.</p> <p>3. Редактирование и модификация таблиц БД в СУБД MS ACCESS.</p> <p>4. Создание пользовательских форм для ввода данных в СУБД MS ACCESS.</p> <p>5. Работа с данными с использованием запросов в СУБД MS ACCESS..</p> <p>6. Создание отчетов в СУБД MS ACCESS.</p> <p>7. Создание подчиненных форм в СУБД MS ACCESS.</p> <p>Работа с калькуляционными карточками, меню, себестоимостью. Учет движения товаров (приход, расход, внутренние перемещения, возвраты, списания). 52</p>	10	ПК 6.1-6.3 Практическая работа



Тема 3.7	Содержание учебного материала	5	
Компьютерные презентации	Урок № 70. Формы компьютерных презентаций Графические объекты, таблицы и диаграммы как элементы презентации. Общие операции со слайдами. 18	1	ОК 1-7, 9,10 Опрос
	Урок № 71- 74. Практические занятия 1. Выбор дизайна, анимация, эффекты, звуковое сопровождение 52 2. Работа в программе PowerPoint над презентациями по темам: Новые блюда ресторана, Новое меню ресторана, Современные способы обслуживания в ресторане и т.п.. 56	4	ПК 6.1-6.3 Практическая работа
<b>Раздел 4.</b>	<b>Возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности и информационная безопасность</b>	<b>20</b>	
<b>Тема 4.1</b>	Содержание учебного материала	<b>9</b>	
Компьютерные сети, сеть Интернет	Урок № 75. Понятие сети. Беспроводные сети.	1	ОК 1-5, 9,10
	Урок № 76. Локальные и глобальные сети. IP- адрес 20	1	Работа в малых группах по карточкам
	Урок № 77-83. Практические занятия 1. Решение задач на расчет скорости передачи данных в комп. сетях. 2. Решение задач на нахождение IP- адреса. 3. Предоставление общего доступа к принтеру в локальной сети. 4. Измерение скорости Интернета и определение IP- адреса. 5. Создание Web-страницы предприятия общественного питания. 63	7	ПК 6.1-6.3 Практическая работа, решение расчетных задач
<b>Тема 4.2</b>	Содержание учебного материала	<b>8</b>	
Интернет	Урок № 84. Услуги, предоставляемые интернетом. Браузеры. Поиск информации в интернете 21	1	ПК 6.1-6.3
	Урок № 85-91. Практические занятия 1. Настройка браузера. 2. Работа с электронной почтой на WWW-серверах. 3. Электронные словари в интернете. 4. Использование поисковых серверов. 5. Создание WEB- страницы при помощи блокнота. 70	7	ОК 1-7, 9,10 ПК 6.1-6.3 Практическая работа
<b>Тема 4.3</b>	Информационная безопасность	<b>3</b>	
<b>Основы информационно</b>	Урок № 92. Понятие информационной безопасности. Основные виды угроз информационной безопасности. Нарушение информационной безопасности. Угрозы	1	ОК 1-7, 9,10 Беседа

<b>й и технической компьютерной безопасности</b>	информационной безопасности России. Защита информации 22		Письменная работа Разгадывание кроссворда
	Урок № 93-94. Практическая работа Организация безопасной работы с компьютерной техникой; установка антивируса и работа с ним 72	2	ПК 6.1-6.3 Практическая работа
	Урок № 95-96. Дифференцированный зачет	2	
	<b>Всего:</b>	<b>96</b>	

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

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

Кабинет «Информационных технологий в профессиональной деятельности», оснащенный оборудованием: доска учебная, рабочее место преподавателя, парта ученическая 13 шт, стул ученический 13 шт, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала; технические средства: компьютер 14 шт, средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; интерактивная доска; мультимедийные пособия

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

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

##### **3.2.1. Печатные издания**

- 1.Оганесян В.О. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студ. учреждений среднего профессионального образования / В.О. Оганесян, А.В. Курилова. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 224 с.
- 2.Михеева Е.В.Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. сред. проф. образования / Е.В. Михеева. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.

##### **3.2.2. Электронные издания:**

1. Образовательные ресурсы сети Интернет по информатике [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://vlad-ezhov.narod.ru/zor/p6aa1.html>
2. Информатика - и информационные технологии: сайт лаборатории информатики МИОО [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://iit.metodist.ru>
3. Интернет-университет информационных технологий (ИНТУИТ.ру) [Электронный ресурс] /Режим доступа: <http://www.intuit.ru>

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

### **1.2.3.Дополнительные источники (печатные издания)**

- 1.Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. Образования / Е.В.Михеев.-13-е изд.,стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2014.-384с. ISBN978-5-4468-0780-2
- 2.Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф. Образования / Е.В.Михеев.-14-е изд.,стер.-М.: Издательский центр « Академия», 2014.-256с. ISBN978-5-4468-0800-7

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b> основных понятий автоматизированной обработки информации; общего состава и структуры персональных компьютеров и вычислительных систем; базовых системных программных продуктов в области профессиональной деятельности; состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности; методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации; основных методов и приемов обеспечения информационной безопасности</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса; -тестирования;  -оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме дифференцированного зачета в виде: - устных ответов и практической работы.</p>
<p><b>Умения:</b> пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; обеспечивать информационную безопасность; применять антивирусные средства защиты информации; осуществлять поиск необходимой информации</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального цикла  
Протокол № 9 от  
« 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам директора по УПР  
К.И. Аксенцева

\_\_\_\_\_

« 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И.В. Каличкина

\_\_\_\_\_

« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.08 Охрана труда**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
укрупненная группа 430000 "Сервис и туризм"  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения – очная  
нормативный срок обучения - 3 года 10 мес.  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе примерной программы по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
Составил рабочую учебную программу преподаватель: Сироткина Н.И.

г. Енисейск, 2020 г.

Рабочая программа учебной дисциплины **ОП.08 Охрана труда** разработана для специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (2020/2024) укрупненная группа 430000 "Сервис и туризм" квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Сироткина Наталья Ивановна, преподаватель \_\_\_\_\_ .

Рекомендована: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 9 от 19 мая 2020 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>№пп</b>	<b>Наименование разделов программы</b>	<b>Стр.</b>
<b>1</b>	<b>Паспорт программы учебной дисциплины</b>	<b>4-5</b>
<b>2</b>	<b>Структура и содержание учебной дисциплины</b>	<b>6-9</b>
<b>3</b>	<b>Условия реализации учебной программы</b>	<b>10</b>
<b>4</b>	<b>Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины</b>	<b>11-12</b>



# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.02 «ОХРАНА ТРУДА»

Рабочая программа предназначена для реализации федеральных государственных образовательных стандартов профессионального образования.

Программа разработана на основании:

Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по программам подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 N 44828), относящейся к укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм.

Учебная дисциплина изучается на 1 курсе.

Реализация программы учебной дисциплины способствует формированию у обучающихся:

### **Умений:**

У 1. Подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

У 2. Иметь практический опыт в подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

### **Знаний:**

З1. Требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

З 2. Видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

Реализация программы учебной дисциплины **способствует формированию** у обучающихся **общих компетенций:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

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

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

и профессиональных компетенций:

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

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

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

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

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

В целях формирования знаний и умений по дисциплине при организации образовательного процесса будут использованы современные педагогические технологии: информационные, интерактивные, проблемное обучение.

Контроль формируемых знаний и умений проводится в процессе текущего контроля, а также при проведении практических работ. Промежуточная аттестация предусмотрена в форме экзамена на 4 курсе.

Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,

в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Вид учебной работы	Объем часов
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>32</b>
в том числе:	
лабораторные работы	10
практические занятия	0
контрольные работы	0
курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	0
<i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</i>	2

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.00 «Охрана труда»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Осваиваемые элементы компетенций
1	2	3	4	
<b>Раздел 1. Общие вопросы охраны труда на предприятиях пищевой промышленности</b>		<b>6</b>		ОК 1-7, ОК 9,10
<b>Тема 1.1.</b> Правовые основы охраны труда	Правовые источники охраны труда. Трудовой договор. Правила внутреннего трудового распорядка и дисциплина труда. Права и гарантии прав работников в области охраны труда.	<b>2</b>	1	ОК 1-7, ОК 9,10
<b>Тема 1.2.</b> Государственное регулирование в сфере охраны труда	Государственное управление охраной труда. Государственный надзор и контроль. Государственная экспертиза условий труда и ее функции. Общественный и ведомственный контроль охраны труда.	<b>2</b>	1,2	ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>2</b>		
	Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда			
<b>Раздел 2. Обеспечение требований охраны труда при эксплуатации производственного и технологического оборудования</b>		<b>10</b>		ОК9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1
<b>Тема 2.1.</b> Вредные и (или) опасные	Микроклимат производственных помещений. Запыленность и	<b>2</b>	2,3	ОК9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1

производственные факторы.	загазованность воздуха в производственных помещениях. Воздействие шума и вибрации. Освещение помещений и рабочих мест. Опасные производственные факторы биологической природы. Средства коллективной и индивидуальной защиты работников от воздействия вредных и опасных производственных факторов.			
	<b>Лабораторная работа</b>	<b>2</b>		
	Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам			
<b>Тема 2.2.</b> Меры безопасности при эксплуатации технологического оборудования пищевых предприятий.	Классификация холодильных машин и установок. Меры безопасности при эксплуатации холодильных установок. Требования к рациональному размещению оборудования. Опасная зона оборудования и оградительные средства защиты. Предохранительные средства защиты. Сигнализирующие устройства.	<b>4</b>	2	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1
<b>Тема 2.3.</b> Обеспечение безопасности работников в аварийных ситуациях.	Действия при пожаре. Устройство огнетушителя и порядок его использования. Действия при несчастном случае на производстве.	<b>2</b>	3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1
<b>Раздел 3</b> <b>Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>10</b>		
<b>Тема 3.1.</b> Пожарная безопасность	1.Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности»,	<b>2</b>	2,3	ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1

	<p>стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности.</p> <p>Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции</p>			
	<p>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</p>	2	2,3	
	<p><b>Лабораторная работа</b></p> <p>Правила пользования средствами пожаротушения.</p>	2		
<p><b>Тема 3.2.</b> Электробезопасность</p>	<p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их</p>	2	2	<p>ОК 1-7, ОК 9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1</p>

	<p>классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное ПК 6.3-6.5 заземление и зануление, защитное отключение, изоляция и ограждение токоведущих частей), понятие, назначение. Порядок и сроки проверки заземляющих устройств, и сопротивление изоляции. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения</p>			
	<p><b>Лабораторная работа</b> Исследования опасных факторов, которые приводят к поражению электрическим током.</p>	2		
<p><b>Раздел 4.</b> <b>Социальная защита пострадавших на производстве</b></p>		6		
<p><b>Тема 4.1.</b> Расследование и учет несчастных случаев на производстве. Порядок расследования и учета профессиональных заболеваний.</p>	<p>Несчастные случаи, подлежащие расследованию и учету. Обязанности работодателя при несчастном случае. Порядок извещения о несчастных случаях. Порядок формирования комиссий по расследованию несчастных случаев. Сроки расследования несчастных случаев. Порядок регистрации. Порядок установления наличия профессионального</p>	2	1,2	ОК 9,10 ПК 1.1ПК 2.1ПК 3.1ПК 4.1ПК 5.1

	заболевания. Порядок расследования случаев профессиональных заболеваний (отравлений) и учета несчастных случаев на производстве.			
<b>Тема 4.2.</b> Оказание первой помощи пострадавшим на производстве.	<b>Лабораторная работа</b> Непрямой массаж сердца и искусственная вентиляция легких. Навыки первой помощи при различных травмах и внезапных заболеваниях.	<b>2</b>		
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>2</b>		
		<b>Всего:</b>	<b>32</b>	



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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия кабинета «Охрана труда».

Оборудование учебного кабинета:

- Рабочие места по количеству обучающихся;
- Рабочее место преподавателя;
- Технические средства обучения: проектор, экран, ПК.

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

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

###### **Основные источники:**

1. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / В.М. Калинина. – М.: Издательский центр «Академия», 2014. – 320 с.

2. Корж В.А. Охрана труда: учебное пособие / В.А. Корж, А.В. Фролов, А.С. Шевченко; под ред. А.В. Фролова. – М.: КНОРУС, 2016. – 424 с.

###### **Дополнительная литература:**

Конституция Российской Федерации. Принята на референдуме 12 декабря 1993 г.(действующая редакция)

Кодекс РФ об административных правонарушениях от 30 декабря 2001 № 195 (в ред. от 24.07.2007 № 218-ФЗ) // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ст. 1. (с последними изменениями)

Трудовой кодекс Российской Федерации от 30 декабря 2001. № 197-ФЗ // СЗ РФ. – 2002. – № 1. – Ч. 1. – Ст. 3. (с последними изменениями)

###### **Интернет-ресурсы:**

- <https://studopedia.ru/>

- <http://znanium.com/>

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

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

Результаты (освоенные общие компетенции)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- системы управления охраной труда в организации;</li><li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;</li><li>- обязанности работников в области охраны труда;</li><li>- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li><li>-возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li><li>-порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);</li><li>-порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li></ul>	<p>Самооценка результатов собственной деятельности. Публичный рейтинг с целью демонстрации индивидуальных и групповых компетенций. Экспертное наблюдение, письменный, устный опрос.</p>
<p><b>Умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;</li><li>-использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;</li><li>-участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</li><li>-проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</li><li>-разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;</li><li>-вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;</li><li>-вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения</li></ul>	<p>Экспертная оценка сформированности компетенций в ходе практической работы. Обратная связь (анализ и обсуждение результатов деятельности с целью выявления сильных/слабых компетенций студента). Экспертное наблюдение.</p> <p>Промежуточная аттестация: дифференцированный зачет - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

Оценка знаний, умений и навыков по результатам текущего контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
80 ÷ 100	5	отлично
65 ÷ 79	4	хорошо
55 ÷ 64	3	удовлетворительно
менее 55	2	не оценивается

**Разработчик:**

КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Преподаватель: Н.И.Сироткина

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального цикла  
Протокол № 9 от  
« 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам. директора по УПР  
К. И. Аксенцева  

---

« 28 » августа 2020 г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
многопрофильный  
техникум»  
И.В. Каличкина

---

« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.09 Безопасность жизнедеятельности**

по программе подготовки специалистов среднего звена  
специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяцев  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе примерной  
рабочей программы учебной  
дисциплины «Безопасность  
жизнедеятельности» для  
профессиональных образовательных  
организаций и ФГОС СПО

Составил рабочую учебную программу  
преподаватель: Чермашенцев Виктор  
Львович

Рабочая программа учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности для специальности среднего профессионального образования социально-экономического профиля: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в укрупненную группу специальностей 430000 Сервис и туризм

Организация-разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Чермашенцев Виктор Львович, преподаватель ОБЖ \_\_\_\_\_

Рекомендована: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 4</b>
<b>СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>6</b>
<b>УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>

# 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

### 1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной образовательной программы в соответствии с *ФГОС* по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 430000 Сервис и туризм.

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

учебная дисциплина относится к предметам общепрофессионального цикла

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

Компетенции	Уметь	Знать
ОК 1- 4, ОК 6, ОК 8, ОК 9, ОК 10	<ul style="list-style-type: none"> <li>-организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>-предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;</li> <li>-использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>-применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</li> <li>-применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</li> <li>-владеть способами</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;</li> <li>-основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;</li> <li>-основы военной службы и обороны государства;</li> <li>-задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>-способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>-меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>-организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</li> <li>-основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные</li> </ul>

	бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим	специальностям СПО; -область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; -порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.
--	---	--

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

максимальной учебной нагрузки обучающегося 82 часа, в том числе:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 68 часов;  
 самостоятельной работы обучающегося 14 часов.



## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b><i>Объем часов</i></b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>82</b>
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	<b>68</b>
в том числе:	
практические занятия	48
теоретическое обучение	18
контрольная работа	-
Самостоятельная работа	14
<b>Промежуточная аттестация в форме <i>дифференцированного зачета</i></b>	<b>2</b>

## Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.09 Безопасность жизнедеятельности

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
<b>Раздел I. Гражданская оборона</b>		<b>12</b>	
<b>Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	2
	2. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	1	2
<b>Тема 1.2. Организация гражданской обороны</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Ядерное, химическое и биологическое оружие.	1	2
	2. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения.	1	3
	2. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	1	3
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля	<b>3</b>	<b>3</b>
<b>Тема 1.3. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>2</b>	
	1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	1	2
	2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>2</b>	
	Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара	1	3
	Пользование средствами пожаротушения	1	3

<b>объектах</b>			
<b>Тема 1.4. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1.	Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	1
	2.	Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке	1
<b>Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни</b>		<b>6</b>	
<b>Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		<b>2</b>
	1.	Здоровье человека и здоровый образ жизни.	1
	2.	Первая медицинская помощь при ранениях, травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании, отравлениях.	1
	<b>Тематика практических занятий</b>		<b>4</b>
	Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий		1
	Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности		1
	Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого		1
	Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца		1
	<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психоактивными веществами. Правовые основы оказания первой медицинской помощи.		<b>9</b>

<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>48</b>	
<b>Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>8</b>	
	1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны.	1	2
	2. Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ	1	2
	3. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны.	1	2
	4. Состав и структура Вооруженных сил России.	1	2
	5. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке	1	2
	6. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России	1	2
	7. Проявление терроризма в России. Виды терроризма.	1	2
	8. Борьба с терроризмом. Террористические организации	1	2
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>40</b>	
	Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	4	3
	Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	4	3
	Изучение материальной части автомата	2	3
	Сборка автомата	4	3
	Разборка автомата	4	3
	Отработка строевой стойки	2	3
	Отработка поворотов на месте	2	3
	Повороты в движении.	2	3
	Построение и отработка движения походным строем	4	3
	Отработка движений строевым шагом	4	3
	Отработка движений походным шагом	2	3
	Отработка движений бегом	4	3
	Отработка движений шагом на месте	2	3
<b>Самостоятельная работа обучающихся.</b> Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий	<b>2</b>	<b>3</b>	
<b>Промежуточная аттестация в виде дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	<b>3</b>
		<b>Итого:</b>	<b>68</b>
		<b>В том числе:</b>	

<b>практическая работа</b>	<b>48</b>	
<b>Самостоятельная работа</b>	<b>14</b>	
<b>Всего:</b>	<b>82</b>	

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

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

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), техническими средствами обучения (компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями, тренажерами и т.д.

#### **3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

##### **3.2.1. Печатные издания**

1. Безопасность жизнедеятельности : учебник для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 416 с. – ISBN 978-5-9916-9735-4
2. Безопасность жизнедеятельности : практикум : учебное пособие для СПО / отв. ред. Я. Д. Вишняков. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2016. – 249 с. – ISBN 978-5-9916-8528-3
3. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / отв. ред. В. П. Соломин. – Москва : Юрайт, 2017. – 399 с. – ISBN 978-5-534-02041-0
4. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 1. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 350 с. – ISBN 978-5-9916-9962-4
5. Белов С. В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность). В 2 ч. Ч. 2. : учебник для СПО / С. В. Белов. – 5 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 362 с. – ISBN 978-5-9916-9964-8
6. Беляков, Г. И. Основы обеспечения жизнедеятельности и выживание в чрезвычайных ситуациях : учебник для СПО / Г. И. Беляков. – 3 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 352 с. – ISBN 978-5-534-03180-5
7. Графкина, М. В. Безопасность жизнедеятельности : учебник / М. В. Графкина, Б. Н. Нюнин, В. А. Михайлов. – Москва : Форум, НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с.
8. Каракеян, В. И. Безопасность жизнедеятельности : учебник и практикум для СПО / В. И. Каракеян, И. М. Никулина. – 2 изд., пер. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 330 с. – ISBN 978-5-534-02122-6

9. Косолапова, Н. В. Безопасность жизнедеятельности / Н. В. Косолапова, Н.А. Прокопенко Е.Л. Побежимова . – Москва : ИЦ «Академия», 2015. – 288 с.
10. Суворова, Г. М. Методика обучения безопасности жизнедеятельности : учебное пособие для СПО / Г. М. Суворова, В. Д. Горичева. – 2 изд., испр. и доп. – Москва : Юрайт, 2017. – 245 с. – ISBN 978-5-534-03743-2

### **3.2.2. Электронные издания (ресурсы)**

1. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru/>
2. Официальный сайт МЧС РФ [Электронный ресурс]. – URL: <http://www.mchs.gov.ru>.
3. Университетская информационная система «РОССИЯ» <http://uisrussia.msu.ru/>
4. Федеральная государственная информационная система «Национальная электронная библиотека» <http://нэб.рф/>
5. Энциклопедия безопасности жизнедеятельности [Электронный ресурс]. – URL: <http://bzhde.ru>.

### **3.2.3. Дополнительные источники**

1. Журналы: «Основы безопасности жизнедеятельности», «Военные знания». Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации.
2. Постановление Правительства РФ от 30.12.2003г. № 794 (ред. от 16.07.09) «О единой государственной системе предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций»
3. Постановление Правительства РФ от 11.11,2006г. № 663 «Об утверждении положения о призыве на военную службу граждан Российской Федерации»
4. Постановление Правительства РФ от 31.12.1999г. № 1441 (ред. 15.06.09) «Об утверждении Положения о подготовке граждан Российской Федерации к военной службе»
5. Справочная правовая система «Консультант плюс», «Гарант»
6. Федеральный закон от 21.12.1994г. № 68-ФЗ (ред. от 25.11.09) «О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера»
7. Федеральный закон от 10.01.2002г. № 7-ФЗ (ред. от 14.03.09) «Об охране окружающей среды»
8. Федеральный закон от 22.07.2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
9. Федеральный закон от 28.03.1998г. № 53-ФЗ (ред. 21.12.09) «О воинской обязанности и воинской службе»

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы оценки
<p><b>Знания:</b>            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных бедствиях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;            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;            организация и порядок призыва граждан на военную службу и поступление на нее в добровольном порядке;            основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящего на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p>	<p>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</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b>            -письменного/устного опроса;            -тестирования;            -оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b>            в форме дифференцированного зачета в виде:            -письменных/ устных ответов,            -тестирования</p>



<p>область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим</p>		
<p><b>Умения:</b>  организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида быту; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; применять первичные средства пожаротушения; ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; оказывать первую помощь пострадавшим</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям  Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.  Точность оценки, самооценки выполнения  Соответствие требованиям инструкций, регламентов  Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b>  - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;  - оценка заданий для самостоятельной работы,  <b>Промежуточная аттестация:</b>  - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>

**Разработчик:**

КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Чермашенцев Виктор Львович, преподаватель ОБЖ

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«ЕНИСЕЙСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»**

Рекомендована  
методической комиссией  
профессионального  
цикла

Протокол № 9 от  
« 19 » мая 2020 г.

Согласовано  
Зам.директора по УПР  
К.И. Аксенцева

« 28 » августа 2020г.

Утверждаю  
Директор КГБПОУ  
«Енисейский  
Многопрофильный  
техникум»  
И. В. Каличкина

« 28 » августа 2020 г.

**Рабочая программа учебной дисциплины  
ОП.10 «Индивидуальный учебный проект»**

программа подготовки специалистов среднего звена  
специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»  
квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу  
форма обучения: очная  
нормативный срок обучения: 3 года 10 месяца  
на базе основного общего образования  
профиль получаемого профессионального образования: социально-  
экономический

Составлена на основе  
примерной основной образовательной  
программы подготовки специалистов  
среднего звена по специальности 43.02.15  
«Поварское и кондитерское дело»

Составила рабочую программу  
учебную преподаватель специальных  
дисциплин: Ганжула Е.В.

г. Енисейск 2020г.

Программа учебной дисциплины ОП.10 «Индивидуальный учебный проект» разработана на основе примерной основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Организация – разработчик: КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум»

Разработчик: Ганжула Е.В., преподаватель спец. дисциплин

Рекомендована: методической комиссией профессионального цикла КГБПОУ «Енисейский многопрофильный техникум», протокол № 9 от « 19 » мая 2020г.

## СОДЕРЖАНИЕ

<b>1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>стр. 3</b>
<b>2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>10</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>12</b>

# 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

## ОП.10 «Индивидуальный учебный проект»

### 1.1. Область применения рабочей программы

Программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, входящей в состав укрупненной группы 43.00.00 «Сервис и туризм».

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

Дисциплина ОП.10 «Индивидуальный учебный проект» изучается в цикле общепрофессиональных дисциплин.

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

Содержание программы учебного курса ОП.10 «Индивидуальный учебный проект» направлен на достижение следующих целей:

- формирование проектной компетентности обучающихся;
- формирование у обучающихся умений самостоятельно добывать новые знания, работать над развитием интеллекта;
- развитие у обучающихся познавательных интересов;
- формирование у обучающихся умений генерировать новые идеи, творчески мыслить;
- приобретение обучающимися опыта использования информационных технологий в проектной деятельности;
- формирование компетентности в области приобретения знаний из различных источников: учебника, дополнительной литературы, Интернета;
- формирование компетентностей в области обработки информации для предоставления её в различных видах.

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

- выполнять поиск и выделение необходимой информации; применять методы информационного поиска, в том числе с помощью компьютерных средств;
- осознанно и произвольно строить речевое высказывание в устной и письменной формах;
- выбирать наиболее эффективные способы решения задач в зависимости от конкретных условий;
- оформлять презентации по теме исследовательского проекта;
- выполнять оформление текстового документа по ГОСТ;
- составлять план текста, выписки из текста;
- уметь выбирать тему проекта;

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

- классификацию проектов, основные этапы работы над проектом;
- особенности выполнения исследовательской работы;
- методы работы с источником информации;
- оформление письменной части проект;
- правила оформления титульного листа, содержания проекта;
- правила оформления таблиц, графиков, схем;
- оформление презентации по теме исследовательского проекта, требования к содержанию слайдов;
- создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций;

Содержание учебной дисциплины направлено на развитие общих компетенций:

ОК 3. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

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

Максимальной учебной нагрузки обучающегося 50 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 36 часов, лабораторно-практические работы -20 часов, самостоятельные работы – 14 часов.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<b>Вид учебной работы</b>	<b>Объем часов</b>
<b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>	50
<b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b>	36
в том числе:	
практические занятия	20
контрольные работы	-
курсовая работа (проект)	Не предусмотрена
<b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>	14
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	не предусмотрена
Работа с базами данных, библиотечным фондом, информационными ресурсами сети «Интернет»:	
1.Реферат: «Оформление письменной части проекта»	3
2.Реферат (презентация) на тему: «Методы работы с источником информации».	2
3.Реферат (презентация) на тему: «Оформление презентации по теме исследовательского проекта»	3
4. Реферат: «Подготовка доклада, психологический аспект готовности к выступлению, речевые ошибки и речевое поведение».	3
5. Реферат (Презентация) «Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций»	3
<i>Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета - 2 семестр</i>	

## 2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП.10 «Индивидуальный учебный проект»

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся		Объем часов	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Уровень усвоения
1	2		3	4	5
Тема 1. Типы и виды проектов	<b>Содержание учебного материала</b>		2	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	2
	1-2	Цели и задачи курса. Проект как один из видов самостоятельной деятельности студента. Типы проектов	2		
Тема 2. Выбор и формулирование темы, постановка целей. Определение гипотезы.	<b>Содержание учебного материала</b>		6	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	2
	3-4	Выбор темы. Определение степени значимости проекта. Актуальность и практическая значимость исследования.	2		
	5-6	Определение цели и задач. Эффективность целеполагания. Понятие "Гипотеза" Формулирование гипотезы. Доказательство и опровержение гипотезы.	2		
	7-8.	<i>Практическая работа №1,2.</i> Отработка постановки целей. Отработка формулировки, доказательства и опровержения гипотез	2		
Тема 3. Этапы работы над проектом	<b>Содержание учебного материала</b>		5	ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9	2
	9.	Этапы работы над проектом. Подготовительный этап: выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта.	1		
	10.	Планирование: подбор необходимых материалов.	1		2



		определение способов сбора и анализа информации			
	11	Основной этап: обсуждение методических аспектов и организация работы, структурирование проекта. Заключительный этап: подведение итогов, презентация проекта.	1		2
	12-13.	<i>Практическая работа № 3,4.</i> Выбор темы, постановка целей и задач будущего проекта.	2		2
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат «Оформление письменной части проекта»		3		2
<b>Тема 4.</b>  <b>Методы работы с источником информации</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		8	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>	2
	14.	Виды литературных источников. Информационные ресурсы (интернет-технологии).	1		
	15.	Правила и особенности информационного поиска в Интернете.	1		
	16-17.	<i>Практическая работа № 5,6.</i> Отработка методов поиска информации в Интернете	2		
	18-19.	<i>Практическая работа № 7,8</i> Составление плана текста. Выписки из текста.	2		
	20-21.	<i>Практическая работа № 9,10.</i> Изучение литературы по избранной теме.	2		
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат (презентация) на тему: «Методы работы с источником информации».		2	<b>ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9</b>	2
	<b>Тема 5.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>	15		
	22.	Общие требования к оформлению текста (ГОСТы по	1		2

<b>Правила оформления проекта. Презентация проекта</b>		оформлению машинописных работ)			
	23.	Правила оформления титульного листа, содержания проекта. Правила оформления таблиц, графиков, схем.	1		2
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат (презентация) на тему: «Оформление презентации по теме исследовательского проекта»		3		2
	24-25.	<i>Практическая работа №11,12.</i> Оформление титульного листа, содержания, библиографического списка.	2		2
	26-27.	<i>Практическая работа № 13,14.</i> Использование таблиц в текстовом документе	2		2
	28-29.	<i>Практическая работа № 15,16.</i> Обработка полученного материала. Работа над описанием экспериментальной (исследовательской) части проекта.	2		2
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат: «Подготовка доклада, психологический аспект готовности к выступлению, речевые ошибки и речевое поведение».		3		2
	30.	Презентация проекта. Особенности работы в Power Point . Требования к содержанию слайдов.	1		2
	<b>Самостоятельная работа</b> Реферат (Презентация): «Создание и редактирование графических и мультимедийных объектов средствами компьютерных презентаций»				2

	31- 32-	<i>Практическая работа №17,18.</i> Опытно-экспериментальная деятельность. Работа над заключением проекта(выводами)	2		2
	33- 34	<i>Практическая работа № 19.20.</i> Презентация проекта, публичное выступление.	2		2
	35- 36.	<b>Дифференцированный зачет</b>	2		2
<b>Всего:</b>			<b>36</b>		

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

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

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета

**Оборудование учебного кабинета:**

-доска учебная, рабочее место преподавателя, парта ученическая двухместная 13 шт, стул ученический 26 шт, шкаф для хранения раздаточного дидактического материала;

-комплект учебно-наглядных пособий, видеоуроки, презентации.

**Технические средства обучения:**

- компьютер, оргтехника, мультимедийная доска, проектор.

**3.2. Информационное обеспечение реализации программы**

**Основные источники:**

1. Виноградова Н.А. Научно-исследовательская работа студента: Технология написания и оформления доклада, реферата, курсовой и выпускной квалификационной работы: (14-е изд.) учебное пособие, 2018 г.

**Дополнительные источники:**

1. Бережнова Е.В. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. для студ. средн. пед. учеб. заведений / Е.В. Бережнова, В.В. Краевский. – М.: издательский центр «Академия», 2015
2. Пастухова И.П., Тарасова Н.В.. Основы учебно-исследовательской деятельности студентов: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Пастухова,
3. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. – М.: АРКТИ, 2015.
4. Щербакова С.Г. Организация проектной деятельности в образовательном учреждении. Издательско-торговый дом «Корифей» - Волгоград, 2015.

**Электронные издания (электронные ресурсы)**

1 <http://psystudy.ru> - электронный научный журнал

- 2 <http://studentam.net> - электронная библиотека учебников
- 3 <http://www.gumer.info> – библиотека
4. Емельянова Н.В. Проектная деятельность студентов в учебном процессе / Н.В.Емельянова //Высшее образование сегодня.-2011.-№3.-с.82-84.  
[http://www.it-n.ru/Board.aspx?cat\\_no=133205&Tmpl=Themes&BoardId=270361](http://www.it-n.ru/Board.aspx?cat_no=133205&Tmpl=Themes&BoardId=270361)  
[http://www.it-n.ru/Board.aspx?cat\\_no=72958&Tmpl=Themes&BoardId=72961](http://www.it-n.ru/Board.aspx?cat_no=72958&Tmpl=Themes&BoardId=72961)
5. Методическое пособие для преподавателей «Проектная деятельность студентов» , <https://nsportal.ru/vuz/fiziko-matematicheskie-nauki/library/2014/10/29/metodicheskoe-posobie-dlya-prepodavateley>

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знание:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы научного исследования и познания;</li> <li>- содержание основных понятий и категорий научного поиска;</li> <li>- требования к проектной работе, к оформлению результатов исследования;</li> <li>- способы поиска и накопления необходимой информации, ее обработки и оформления результатов;</li> <li>- способы представления результатов проектной работы;</li> <li>-основные критерии оценки проектной работы.</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ</li> <li>-защита проектных работ</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Проводится в форме дифференцированного зачета.</p>
<p><b>Умение:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать тему исследования, составлять его план;</li> <li>- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения проекта;</li> <li>- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;</li> <li>- организовывать собственную опытно-экспериментальную работу;</li> <li>- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;</li> <li>- формулировать выводы и делать обобщения;</li> <li>- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Точность оценки</li> <li>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</li> <li>-Рациональность действий и т.д.</li> <li>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</li> <li>-Правильное выполнение заданий в полном объеме</li> </ul>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических работ</li> <li>-защиты проектных работ</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация:</b> Проводится в форме дифференцированного зачета.</p>