

Приложение 3. Рабочие программы учебных дисциплин

Приложение 3.1

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ОП 01. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и
гигиены»**

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	399
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	404
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	411
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	414

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

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

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам приготовления и подготовки к реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;		Основные понятия и термины микробиологии;
		Определять источники микробиологического загрязнения;		Основные группы микроорганизмов,
		Производить санитарную обработку оборудования и инвентаря		Микробиология основных пищевых продуктов;
		Обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП) при выполнении работ;		Правила личной гигиены работников организации питания;
		Готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств;		Классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения;
		Проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов		Правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; Основные пищевые инфекции и пищевые отравления;

				<p>Возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции</p> <p>Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции</p>
<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2-5.5</p>		<p>Рассчитывать энергетическую ценность блюд;</p>		<p>Пищевые вещества и их значение для организма человека;</p>
		<p>Рассчитывать суточный расход энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека;</p>		<p>Суточную норму потребности человека в питательных веществах;</p>
		<p>Составлять рационы питания для различных категорий потребителей</p>		<p>Основные процессы обмена веществ в организме;</p>
				<p>Суточный расход энергии</p>
				<p>Состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;</p>
				<p>Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения;</p>
				<p>Усвояемость пищи, влияющие на нее факторы;</p>
				<p>Нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения;</p>
		<p>Назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>		
<p>ОК 01</p>	<p>Уо 01.01</p>	<p>Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте</p>	<p>Зо 01.01</p>	<p>Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить</p>
	<p>Уо 01.02</p>	<p>Анализировать задачу и/или проблему и</p>	<p>Зо 01.02</p>	<p>Основные источники информации</p>

		выделять её составные части		и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации

	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общепотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	78
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	64
Лабораторные работы	0
Практические работы	18
Самостоятельная работа	6
Консультации	8

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Введение	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные понятия и термины микробиологии. Микробиологические исследования и открытия А. Левенгука, Л. Пастера И.И. Мечникова, А. А. Лебедева.	<i>1</i>	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	
Раздел 1. Основы микробиологии в пищевом производстве		19 / 6		
Тема 1.1. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве	Содержание	<i>9</i>	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20 Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09
	<p>1. Основные группы, классификация микроорганизмов, отличительные признаки бактерий, плесневых грибов, дрожжей и вирусов.</p> <p>2. Роль бактерий, плесневых грибов и дрожжей в пищевом производстве.</p> <p>3. Характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха. Роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе.</p> <p>4. Влияние температурных факторов на развитие микроорганизмов. Влияние микроорганизмов на формирование санитарно-гигиенических условий предприятий общественного питания.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 1.3.01 –

	Практическое занятие 1. Определение микробиологической безопасности пищевых продуктов. Работа с муляжами, консервами, образцами пищевых продуктов	2		Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12
	Лабораторная работа 1. Изучение под микроскопом микроорганизмов	2		З 1.3.01 – З 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08
Тема 1.2	Содержание			З 1.4.01 – З 1.4.09
Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	1. Патогенные микроорганизмы: понятие, биологические особенности	8		Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17
	2. Пищевые инфекции, пищевые отравления и глистные заболевания. Острые кишечные инфекции: брюшной тиф, дизентерия, холера, сальмонеллез и др. Возбудители, симптоматика, источники заражения, меры борьбы с инфекцией на предприятиях. Зоонозы: бруцеллез, туберкулез, сибирская язва, ящур.			
	3. Пищевые отравления микробного и немикробного происхождения			
	4. Возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития			
	5. Методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции на предприятиях общественного питания			Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12
	6. Схема микробиологического контроля			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Н 2.3.01 – Н 2.3.02
	Практическое занятие 2. Решение ситуационных задач по определению наличия патогенной микрофлоры в пищевых продуктах	2		У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 –
	Самостоятельная работа обучающихся	2		З 2.3.13

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19
Раздел 2. Основы физиологии питания		25 / 9		
Тема 2.1	Содержание			Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания	1. Основные пищевые вещества: белки, жиры, углеводы, витамины и витаминоподобные соединения, микроэлементы, вода. Физиологическая роль основных пищевых веществ в структуре питания, суточная норма потребности человека в питательных веществах	3		
	2. Источники основных пищевых веществ, состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания			Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	Практическое занятие 3. Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности	1		
Тема 2.2	Содержание			Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
Пищеварение и усвояемость пищи	1. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения	4		
	2. Усвояемость пищи: понятие, факторы, влияющие на усвояемость пищи			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Н 2.8.01 – Н 2.8.02

Практическое занятие 4. Изучение схемы пищеварительного тракта.	<i>1</i>	У 2.8.01 –
---	----------	------------

	Практическое занятие 5. Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи	1		У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
Тема 2.3 Обмен веществ и энергии	Содержание			
	1. Общее понятие об обмене веществ. Процессы ассимиляции и диссимиляции. Факторы, влияющие на обмен веществ и процесс регулирования его в организме человека 2. Общее понятие об обмене энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Энергетический баланс организма. Методика расчёта энергетической ценности блюда	8		Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 6. Выполнение расчёта суточного расхода энергии в зависимости от основного энергетического обмена человека.	2		Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15
	Практическое занятие 7. Выполнение расчёта калорийности блюда (по заданию преподавателя)	2		Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19
Тема 2.4 Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	Содержание			
	1. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Режим питания и его значение. Принципы нормирования основных пищевых веществ и калорийности пищи в зависимости от пола, возраста и интенсивности труда 2. Возрастные особенности детей и подростков. Нормы и принципы питания детей разного возраста. Особенности сырья и кулинарной обработки блюд для детей и подростков, режим питания. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании. Методики составления рационов питания	6		Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		

	Практическое занятие 8. Составление рационов питания для различных категорий потребителей	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4		Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
Раздел 3. Санитария и гигиена в пищевом производстве		21 / 3		Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14
Тема 3.1 Личная и производственная гигиена	Содержание 1. Правила личной гигиены работников пищевых производств, требования к внешнему виду. Требования к содержанию форменной одежды. Медицинский контроль: значение и сроки проведения медицинских обследований. Влияние факторов внешней среды на здоровье человека. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены	2		Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
Тема 3.2 Санитарно-гигиенические требования к помещениям	Содержание 1. Санитарно-гигиенические требования к содержанию помещений, оборудования, инвентаря в организациях питания. Гигиенические требования к освещению. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря посуды. Требования к материалам. Требования системы ХАССП к содержанию помещений, оборудования, инвентаря, посуды в организациях питания 2. Дезинфекция, дезинсекция дератизация, правила проведения.	8		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15 Н 4.4.01 –

	3. Моющие и дезинфицирующие средства, классификация, правила их применения, условия и сроки хранения			Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 3 4.4.01 – 3 4.4.16
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 9. Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования	2		Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение требований системы ХАССП, Санитарных норм и правил СП 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья	4		3 4.5.01 – 3 4.5.16 Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16
Тема 3.3	Содержание			
Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов				
	1. Санитарные требования к процессам механической кулинарной обработке продовольственного сырья, способам и режимам тепловой обработки продуктов и полуфабрикатов	5		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12
	2. Блюда и изделия повышенного эпидемиологического риска (студни и заливные, паштеты, салаты и винегреты, омлеты, рубленые изделия, кондитерские изделия с кремом и др.): санитарные требования к их приготовлению. Санитарные правила применения пищевых добавок. Перечень разрешенных и запрещенных добавок			Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 –
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	1		
	Практическое занятие 10. Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	1		

Тема 3.4 Санитарно-гигиенические требования к транспортированию, приемке и хранению пищевых продуктов	Содержание 1. Санитарно-гигиенические требования к транспорту, к приемке и хранению продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Сопроводительная документация 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	2		3 5.3.17 Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16 Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		-		
Всего:		78		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лаборатория «Микробиологии, санитарии и гигиены», оснащенная необходимым для реализации программы учебной дисциплины оборудованием, приведенным в п. 6.1.2.3 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

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

1. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
2. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
3. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
7. ГОСТ 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.
8. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
9. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учеб. для студ. учреждений сред.проф.образования / З.П. Матюхина. – 8-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 256
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: учебник для нач. проф. образования/ Мармузова Л.В. -3-е перераб. и допол.. - М.: Изд.центр «Академия», 2019 г.160с
11. 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», 2019. – 352 с.

Основные 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. 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/
4. 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.
5. 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/
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://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/
7. Вестник индустрии питания [Электронный ресурс].–Режим доступа: <http://www.pitportal.ru/>
8. Всё о весе [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.vseovese.ru
9. Грамотей: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gramotey.com
10. Каталог бесплатных статей [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.rusarticles.com
11. Каталог ГОСТов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.gost.prototypes.ru
12. Либрусек: электронная библиотека [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.lib.rus
13. Медицинский портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.meduniver.com
14. Открытый портал по стандартизации [Электронный ресурс]. – Режим доступа:www.standard.ru
15. Центр ресторанного партнёрства для профессионалов HoReCa [Электронный ресурс]. – Режим доступа: Ошибка! Недопустимый объект гиперссылки.

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

Дополнительные источники:

1. Малыгина В.Ф., Рубина В.А. Основы физиологии питания, гигиена и санитария, -М.: Экономика, 2008г 376с
2. Азаров В.Н. Основы микробиологии и санитарии. - М.: Экономика, 2008.,206с
3. Аношина О.М. и др. Лабораторный практикум по общей и специальной технологии пищевых производств. – М.: КолосС, 2007г .,183с
4. «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» под.ред. проф. В.И. Криштанович, Лаб. практикум, М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009г.,346с.
5. 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	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - основные понятия и термины микробиологии; - основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; - основные пищевые инфекции и пищевые отравления; - возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; - методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; - классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; - правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; - пищевые вещества и их значение для организма человека; - суточную норму потребности человека в питательных веществах; - основные процессы обмена веществ в организме; - суточный расход энергии; - состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; - физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; - усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; - нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде: - письменных/ устных ответов, - тестирования.</p>

<ul style="list-style-type: none"> - назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет; - методики составления рационов питания 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к процессам производства и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков; - обеспечивать выполнение требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (НАССР) при выполнении работ; - производить санитарную обработку оборудования и инвентаря, готовить растворы дезинфицирующих и моющих средств; - проводить органолептическую оценку безопасности пищевого сырья и продуктов; - рассчитывать энергетическую ценность блюд; - составлять рационы питания для различных категорий потребителей 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <ul style="list-style-type: none"> -Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

Приложение 3.2

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	418
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	423
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	430
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	432

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 02. Основы товароведения продовольственных товаров» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья;		Ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров;
		Оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП);		Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов;
		Оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов;		Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов;
		Осуществлять контроль хранения и расхода продуктов		Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов;
				Виды складских помещений и требования к ним;
				Правила оформления заказа на продукты со склада и приема

				продуктов, поступающих со склада и от поставщиков.
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		

	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности

	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	74
в т.ч. в форме практической подготовки	28

в т. ч.:	
теоретическое обучение	68
Практические работы	28
Самостоятельная работа	2
Консультации	4
Промежуточная аттестация	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.		90 / 28		
Тема 1. Химический состав пищевых продуктов	Содержание 1. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты. Состав пищевых веществ, значение в питании. 2. Энергетическая ценность пищевых продуктов	4	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Н 1.2.01 – Н 1.2.02
	Практическое занятие 1. Определение энергетической ценности готовых к употреблению блюд.	2		У 1.2.01 – У 1.2.09
Тема 2. Классификация продовольственных товаров	Содержание			З 1.2.01 – З 1.2.09
	1. Классификация продовольственных товаров. 2. Качество и безопасность продовольственных товаров. 3. Основы хранения продовольственных товаров	4	Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12	
	Самостоятельная работа обучающихся	2	З 1.3.01 –	

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			3 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 3 1.4.01 – 3 1.4.09
Тема 3. Товароведная характеристика овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки	Содержание			
	1. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству, ассортимент и характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки (в том числе региональных).	8		Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 3 2.1.01 – 3 2.1.17
	2. Кулинарное назначение овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			
	3. Условия и сроки хранения свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки			Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 3 2.2.01 – 3 2.2.12
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 2. Изучение хозяйственно-ботанических сортов корнеплодов и оценка качества по стандарту.	2		Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 3 2.3.01 – 3 2.3.13
	Практическое занятие 3. Изучение помологических сортов семечковых плодов и оценка качества по стандарту.	2		
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19	

Тема 4. Товароведная характеристика зерновых товаров	Содержание			3 2.4.01 – 3 2.4.19
	1. Значение в питании, общие требования к качеству зерна, ассортимент и характеристика: круп, муки, макаронных изделий.	8		Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24
	2. Ассортимент и характеристика хлеба и хлебобулочных изделий.			3 2.5.01 – 3 2.5.25
	3. Кулинарное назначение зерновых товаров, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21
	Практическое занятие 4. Ознакомление с ассортиментом круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		3 2.6.01 – 3 2.6.18
Практическое занятие 5. Оценка качества в соответствии с требованиями стандарта: макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.	2		Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 3 2.7.01 – 3 2.7.21	
Самостоятельная работа обучающихся	2		Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 3 2.8.01 – 3 2.8.19	
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 5. Товароведная характеристика молочных товаров	Содержание	10		
	1. Значение в питании, общие требования к качеству молока и молочных продуктов. 2. Ассортимент и характеристика молока и молочных продуктов.			

	3. Кулинарное назначение молочных продуктов, условия и сроки хранения.			Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 6. Оценка качества молока, сливок в соответствии с требованиями стандарта.	2		
	Практическое занятие 7. Оценка качества сыров в соответствии с требованиями стандарта.	2		Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19
Тема 6.	Содержание			
Товароведная характеристика рыбы, рыбных продуктов	1. Значение в питании, общие требования к качеству рыбы и рыбных продуктов. 2. Ассортимент и характеристика: рыбы и рыбных продуктов. 3. Кулинарное назначение рыбы, рыбных продуктов, условия и сроки хранения.	10		Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 8. Оценка качества рыбы по органолептическим показателям.	2		Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 –

	Практическое занятие 9. Оценка качества рыбных консервов по органолептическим показателям: герметичности тары и содержимого продукта. Расшифровка маркировки, указанной на упаковке.	2		У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 – У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19
Тема 7. Товароведная характеристика мяса и мясных продуктов	Содержание			Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14
	1. Значение в питании, общие требования к качеству мяса и мясных продуктов.	10		
	2. Ассортимент и характеристика мяса и мясных продуктов.			
	3. Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов, условия и сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
	Практическое занятие 10. Органолептическая оценка качества мяса в соответствии с требованиями стандарта.	2		
Практическое занятие 11. Органолептическая оценка качества мясных консервов в соответствии с требованиями стандарта.	2		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32	
Самостоятельная работа обучающихся	2			

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			3 4.3.01 – 3 4.3.15 Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 3 4.4.01 – 3 4.4.16
Тема 8. Товароведная характеристика, яичных продуктов, пищевых жиров	Содержание	8		Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 3 4.5.01 – 3 4.5.16
	1. Значение в питании, общие требования к качеству яиц и яичных продуктов, ассортимент и характеристика.			
	2. Значение в питании, общие требования к качеству пищевых жиров, ассортимент и характеристика.			
	3. Кулинарное назначение яиц и яичных продуктов, пищевых жиров; условия, сроки хранения.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
Практическое занятие 12. Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц. Установление допустимых и недопустимых пороков и дефектов.	2			Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13
Практическое занятие 13. Ознакомление с ассортиментом и оценка качества пищевых жиров в соответствии с требованиями стандарта.	2			3 5.1.01 – 3 5.1.16
Самостоятельная работа обучающихся	1			Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12
Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений				
				Н 5.3.01 –

Тема 9. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров	Содержание			Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17
	1. Значение в питании, общие требования к качеству кондитерских товаров, ассортимент и характеристика.	4		
	2. Значение в питании, общие требования к качеству вкусовых товаров, ассортимент и характеристика.			
	3. Кулинарное назначение, условия и сроки хранения кондитерских товаров и вкусовых товаров.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
Практическое занятие 14. Ознакомление с ассортиментом пряностей и оценка качества их в соответствии с требованиями стандарта.	2			Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16
Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	1			
Консультации		4		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		74		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Товароведение продовольственных товаров», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

1. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для СПО / З.П. Матюхина. – Москва: Академия, 2019. – 336 с., [16] с. цв. ил.
2. Васюкова, А. Т. Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров : учебник / А. Т. Васюкова, А. Д. Дмитриев. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-5780-9.
3. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность : учебник для СПО / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-5872-1.
5. Рензеева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие для СПО / Т. В. Рензеева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 360 с. — ISBN 978-5-8114-6440-1.
6. Леонов, О. А. Статистические методы и инструменты контроля качества : учебное пособие для СПО / О. А. Леонов, Н. Ж. Шкаруба, Г. Н. Темасова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 144 с. — ISBN 978-5-8114-6904-8.
7. Царенко, П. П. Методы оценки и повышения качества яиц сельскохозяйственной птицы : учебное пособие для СПО / П. П. Царенко, Л. Т. Васильева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 280 с. — ISBN 978-5-8114-6609-2.

Основные 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. 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/
6. 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/
7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники

1. Земедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: учеб.пособие для сред. спец. учеб. заведений / Е.А. Замедлина. – М.: РИОР, 2005. – 156 с.
2. Карташова Л.В. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения: учебник для сред.проф. образования / Л.В. Карташова, М.А. Николаева, Е.Н. Печникова. – М.: Деловая литература, 2004. – 816 с.
3. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А. «Товароведение пищевых продуктов»: рабочая тетрадь - М.: Академия, 2010
4. Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебник для высш. учеб.заведений / В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К°, 2009. – 592 с Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник для высш. учеб.заведений / М.А. Николаева. – М.: Норма, 2006. – 448 с.
5. Пищевая промышленность [журнал ООО «Издательство «Пищевая промышленность»].
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: учебник для высш. учеб.заведений / Т.Г. Родина. – 2-е изд., испр. – М.: Академия, 2006. – 208 с.
7. Товаровед продовольственных товаров [Гильдия издателей периодической печати].
8. Химический состав российских пищевых продуктов: справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: ДеЛиПринт, 2002. – 236 с.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ассортимент, товароведные характеристики, требования к качеству, упаковке, транспортированию и реализации, условия и сроки хранения основных групп продовольственных товаров; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов; - методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов; - современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов; - виды складских помещений и требования к ним; - правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по ОП в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/устных ответов, - тестирования.
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить органолептическую оценку качества и безопасности продовольственных продуктов и сырья; - оценивать условия и организовывать хранение продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП); - оформлять учетно-отчетную документацию по расходу и хранению продуктов; - осуществлять контроль хранения и расхода продуктов 	<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</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	435
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	440
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	447
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	449

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 03. Техническое оснащение и организация рабочего места» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности;		Классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;
		Определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;		Принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации;
		Подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации		Правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;
				Способы организации рабочих мест повара,

				кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции;
				Правила электробезопасности, пожарной безопасности;
				Правила охраны труда в организациях питания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03			Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции,

				общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения

	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
--	----------	---	----------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	47
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	27
Практические работы	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	2
Промежуточная аттестация	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Организация кулинарного и кондитерского производства в организациях питания		42 / 12		
Тема 1.1 Классификация и характеристика основных типов организаций питания	Содержание 1. Классификация, основные типы и классы организаций питания. 2. Характеристика основных типов организаций питания. 3. Специализация организаций питания Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	6	ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5	Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20 Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09
Тема 1.2 Принципы организации	Содержание 1. Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с	30		Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 –

<p>кулинарного и кондитерского производства</p>	<p>полным циклом производства. Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.</p> <p>2. Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов</p> <p>3. Характеристика способов кулинарной обработки</p> <p>4. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>5. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара. Особенности организации рабочих мест в суповом и соусном отделениях</p> <p>6. Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.</p> <p>7. Особенности организации рабочих мест повара в кулинарном цехе</p> <p>8. Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции</p> <p>9. Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной</p>			<p>У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09 Н 1.4.01 – Н 1.4.03 У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09</p> <p>Н 2.1.01 – Н 2.1.02 У 2.1.01 – У 2.1.13 З 2.1.01 – З 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12</p> <p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p>
--	--	--	--	---

	продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания			Н 2.4.01 У 2.4.01 –
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	12		У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19
	Практическое занятие 1. Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы (по индивидуальным заданиям).	4		Н 2.5.01 –
	Практическое занятие 2. Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям).	4		Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	Практическое занятие 3. Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции (по индивидуальным заданиям)	4		Н 2.6.01 – Н 2.6.03
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	4		У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
	Раздел 2. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства	57 / 14		Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
Тема 2.1	Содержание			
Механическое оборудование	1. Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности. Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных	20		Н 2.8.01 –

	<p>механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>2. Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>3. Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация и характеристика. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>4. Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>5. Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации</p> <p>6. Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Назначение, правила безопасной эксплуатации</p>			<p>Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19</p> <p>Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15</p> <p>Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15</p> <p>Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19</p> <p>Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 –</p>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 4. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей и картофеля.	2		
	Практическое занятие 5. Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки мяса и рыбы	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	5		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений			У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
Тема 2.2	Содержание			Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
Тепловое оборудование	1. Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика безопасности. Правила безопасной эксплуатации	22		Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14
	2. Варочное оборудование. Классификация. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Пароварочные шкафы и мелкие варочные аппараты. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	3. Жарочное оборудование. Характеристика основных способов жарки и выпечки. Классификация и устройство. Правила безопасной эксплуатации. Варочно-жарочное оборудование. Назначение и устройство. Правила безопасной эксплуатации			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
	Практическое занятие 6. Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования	4		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32

	Практическое занятие 7. Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	4		3 4.3.01 – 3 4.3.15
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 3 4.4.01 – 3 4.4.16
Тема 2.3	Содержание			
Холодильное оборудование	1. Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения (естественное и искусственное, безмашинное и машинное). Правила безопасной эксплуатации	6		Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 3 4.5.01 – 3 4.5.16
	2. Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены			Н 5.1.01 – Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 3 5.1.01 – 3 5.1.16
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 8. Изучение правил безопасной эксплуатации холодильного оборудования	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; решение задач и упражнений по образцу; решение ситуационных производственных (профессиональных задач); подготовка сообщений	2		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12

				Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17 Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16 Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 З 5.5.01 – З 5.5.16
Консультации		2		
Промежуточная аттестация		2		
Всего:		47		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Технического оснащения и организации рабочего места», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
6. 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», 2019. – 416 с.
7. 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», 2018. – 336
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2020. – 240 с.
9. 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», 2019. – 432 с.

Основные 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. 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/

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

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - принципы организации обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой кулинарной и кондитерской продукции, подготовки ее к реализации; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - способы организации рабочих мест повара, кондитера в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; правила охраны труда в организациях питания. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов,
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; 	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий,</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в

<p>- определять вид, выбирать в соответствии с потребностью производства технологическое оборудование, инвентарь, инструменты;</p> <p>- подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации</p>	<p>методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>-Точность оценки</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-Рациональность действий и т.д.</p>	<p>процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене</p>
---	---	--

Приложение 3.4

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	453
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	458
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	463
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	465

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно)		

		или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов

		государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов

				профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
ОК 11	Уо 11.01	Выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи	Зо 11.01	Основы предпринимательской деятельности
	Уо 11.02	Презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности	Зо 11.02	Основы финансовой грамотности
	Уо 11.03	Оформлять бизнес - планы	Зо 11.03	Правила разработки бизнес-планов
	Уо 11.04	Рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования	Зо 11.04	Порядок выстраивания презентации
Зо 11.05			Виды кредитных банковских продуктов	
		Проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности;		Принципы рыночной экономики;
		Ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания;		Организационно-правовые формы организаций;
		Определять потребность в материальных, трудовых ресурсах;		Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;
		Применять нормы трудового права при взаимодействии с подчиненным персоналом;		Способы ресурсосбережения в организации;
		Применять экономические и правовые знания в конкретных производственных ситуациях;		Понятие, виды предпринимательства;
		Защищать свои права в рамках		Виды предпринимательских

		действующего законодательства РФ		рисков, способы их предотвращения и минимизации;
				Нормативно правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения;
				Основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения;
				Формы и системы оплаты труда;
				Механизм формирования заработной платы;
				Виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	45
в т.ч. в форме практической подготовки	10
в т. ч.:	
теоретическое обучение	30
Практические работы	10
Самостоятельная работа	3
Консультации	2

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Экономические и правовые основы производственной деятельности		48 / 16		
Тема 1.1. Принципы рыночной экономики	Содержание	12	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01
	1. Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития России.			
	2. Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция). Монополия, антимонопольное законодательство. Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ			
Практическое занятие 1. Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация. Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	2			
Практическое занятие 2. Спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция.	2			

	Практическое занятие 3. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	2		3o 05.01 – 3o 05.02 Уo 06.01 – Уo 06.02 3o 06.01 – 3o 06.03 Уo 07.01 – Уo 07.02 3o 07.01 – 3o 07.03 Уo 09.01 – Уo 09.02 3o 09.01 – 3o 09.02 Уo 10.01 – Уo 10.05 3o 10.01 – 3o 10.05
	Самостоятельная работа обучающихся	9		
	Изучение и анализ информации о состоянии рынка ресторанных услуг Российской Федерации, тенденциях его развития.			
Тема 1.2.	Содержание			
Предприятие (организация) как субъект хозяйствования.	1. Сущность предпринимательства, его виды. Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу. Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	18		
	2. Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны. Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.			
	3. Организационно-правовые формы предприятий, установленные ГК РФ, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 4. Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике страны.	2		

	Практическое занятие 5. Ресурсы предприятий. Пути ресурсосбережения в организации.	4		
	Практическое занятие 6. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	2		
	Практическое занятие 7. Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций, особенностей правового регулирования их деятельности. (Решение ситуационных задач)	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Изучение Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона "О развитии малого и среднего предпринимательства в Российской Федерации". Составление компьютерных презентации по теме «Предпринимательство на современном этапе развития российской экономики», «Ресурсы предприятий и пути их сбережения»	9		
Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда		32 / 18		
Тема 2.1.	Содержание			
Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения	1. Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор. Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок. 2. Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности. Защита трудовых прав работников	18		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 8. Трудовой договор.	4		
	Практическое занятие 9. Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора.	2		
	Практическое занятие 10. Договор о материальной ответственности.	2		
	Практическое занятие 11. Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2		
Тема 2.2.	Содержание			
Механизм формирования и формы оплаты труда	<p>1. Политика государства в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству. Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда в организации, определение средней заработной платы.</p> <p>2. Мотивация труда, виды и способы. Техническое нормирование труда.</p> <p>3. Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды. Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.</p>	14		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	8		
	Практическое занятие 12. Формы и системы заработной платы	4		

	Практическое занятие 13. Удержания из заработной платы, их виды.	2		
	Практическое занятие 14. Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2		
Консультации		2		
Всего:		45		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

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

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

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

4. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 26 апр. 2016 г.] Москва.: Рид Групп, 2018. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).

5. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая. 2016 г.]. Москва.: Омега-Л, 2018. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).

6. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. Москва.: ЭЛИТ, 2018- 880с. (кодексы Российской Федерации).

7. Кодекс РФ об административных правонарушениях – Москва.: Проспект, КноРус, 2014г.

8. Закон Российской Федерации от 09.01.1996 г. № 2-ФЗ № «О защите прав потребителей» (Конституция Российской Федерации от 12.12 1993г. НОРМА ИНФРА-М Москва, 2019 6. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. - Введ. 2015- 01-01. - Москва.: Стандартиформ, 2017.-III, 10 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. – Москва.: Стандартиформ, 2018.- III, 16 с.

10. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2018 – 01 – 01. – Москва.: Стандартиформ, 2018.- III, 12 с.

11. Шкатулла, В.И. Основы правовых знаний [Текст]: Учебное пособие/ В.И. Шкатулла Москва: Академия, 2019.-222с. 10. Череданова, Л.Н. Основы экономики и предпринимательства [Текст]: учебник для нач.проф.образования/ Л.Н. Череданова -Москва: Академия, 2020.-154с.

Основные электронные издания

1. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания : учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 2-е изд., перераб.

и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 390 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-04578-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471510>.

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

Дополнительные источники

1. Трудовой кодекс Российской Федерации.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - принципы рыночной экономики; - организационно-правовые формы организаций; - основные ресурсы, задействованные в Профессиональной деятельности; - способы ресурсосбережения в организации; - понятие, виды предпринимательства; - виды предпринимательских рисков, способы их предотвращения и минимизации; - нормативно - правовые документы, регулирующие хозяйственные отношения; - основные положения законодательства, регулирующего трудовые отношения; - формы и системы оплаты труда; - механизм формирования заработной платы; - виды гарантий, компенсаций и удержаний из заработной платы. 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов,

<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - проводить анализ состояния рынка товаров и услуг в области профессиональной деятельности; - ориентироваться в общих вопросах основ экономики организации питания; - определять потребность в материальных, трудовых ресурсах; - применять нормы трудового права при взаимодействии с - применять экономические и 	<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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
---	--	---

правовые знания в конкретных производственных ситуациях; - защищать свои права в рамках действующего законодательства РФ.	-Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д.	
--	--	--

Приложение 3.5

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 05. Основы калькуляции и учёта»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	469
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	475
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	482
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	484

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 05. Основы калькуляции и учёта»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 05. Основы калькуляции и учёта» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2- 5.5		Вести учет, оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;		Виды учета, требования, предъявляемые к учету;
		Составлять товарный отчет за день;		Задачи бухгалтерского учета;
		Определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;		Предмет и метод бухгалтерского учета;
		Составлять план-меню, работать со сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;		Элементы бухгалтерского учета;
		Рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;		Принципы и формы организации бухгалтерского учета;
		Участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;		Особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании;

		<p>Пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</p>	<p>Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе;</p>
		<p>Принимать оплату наличными деньгами;</p>	<p>Формы документов, применяемых в организациях питания, их классификацию;</p>
		<p>Принимать и оформлять безналичные платежи;</p>	<p>Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</p>
		<p>Составлять отчеты по платежам.</p>	<p>Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера;</p>
			<p>Понятие цены, ее элементы, виды цен, понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</p>
			<p>Понятие товарооборота предприятий питания, его виды и методы расчета;</p>
			<p>Сущность плана-меню, его назначение, виды, порядок составления;</p>
			<p>Правила документального оформления движения материальных ценностей;</p>
			<p>Источники поступления продуктов и тары;</p>
			<p>Правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p>

				<p>Методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>Понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>Методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>Понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>Порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>Ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>Правила торговли;</p> <p>Виды оплаты по платежам;</p> <p>Виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями.</p>
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

				в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)

	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	83
в т.ч. в форме практической подготовки	28
в т. ч.:	
теоретическое обучение	40
Практические работы	28
Самостоятельная работа	4
Консультации	5

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.		44 / 10		
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	<p>Содержание</p> <p>1. Виды учета в организации питания, требования, предъявляемые к учету, задачи бухгалтерского учета, предмет и метод бухгалтерского учета, элементы бухгалтерского учета</p> <p>2. Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета в общественном питании. Основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности</p> <p>3. Понятие документооборота, формы документов, применяемых в организациях питания, их классификация. Требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов</p> <p>4. Права, обязанности и ответственность главного бухгалтера. Автоматизация учета на предприятии ресторанного бизнеса</p>	4	<p>ПК 1.2-1.4, ПК 2.2-2.8, ПК 3.2-3.6, ПК 4.2-4.5, ПК 5.2- 5.5 ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 09, ОК 10 КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 – З 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 – Н 1.3.03 У 1.3.01 – У 1.3.12 З 1.3.01 – З 1.3.09</p>
	Самостоятельная работа обучающихся			-

	Изучение Федерального закона «О бухгалтерском учете» от 06.12.2011 № 402-ФЗ (действующая редакция)			У 1.4.01 – У 1.4.08 З 1.4.01 – З 1.4.09
Тема 2. Ценообразование в общественном питании	Содержание	16		Н 2.2.01 У 2.2.01 – У 2.2.11 З 2.2.01 – З 2.2.12
	1. Понятие цены, ее элементы, виды цен. Ценовая политика организаций питания			
	2. Понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию и полуфабрикаты собственного производства			
	3. Товарооборот предприятий питания, его виды и методы расчета	6		Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13
4. План-меню, его назначение, виды, порядок составления				
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий и Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий как основные нормативные документы для определения потребности в сырье и расхода сырья, выхода готовых блюд, мучных и кондитерских изделий	2		Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19	
В том числе практических занятий и лабораторных работ				
	Практическое занятие 1. Работа со Сборником рецептов: - расчет требуемого количества сырья, продуктов для приготовления продукции собственного производства, - определение процентной доли потерь при различных видах обработки сырья			Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 –

	Практическое занятие 2. Составление плана-меню. Расчет планового товарооборота на день	2		У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25
	Практическое занятие 3. Калькуляция розничных цен на блюда и полуфабрикаты. Калькуляция розничных цен на мучные и кондитерские изделия. Оформление калькуляционных карточек.	2		Н 2.6.01 – Н 2.6.03 У 2.6.01 – У 2.6.21 З 2.6.01 – З 2.6.18
Тема 3.	Содержание			
Материальная ответственность. Инвентаризация	1. Материальная ответственность, ее документальное оформление. Типовой договор о полной индивидуальной материальной ответственности, порядок оформления и учета доверенностей на получение материальных ценностей. Отчетность материально-ответственных лиц 2. Контроль за товарными запасами. Понятие и задачи проведения инвентаризации, порядок ее проведения и документальное оформление	4		Н 2.7.01 – Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение Трудового кодекса РФ (Раздел XI Материальная ответственность сторон трудового договора). 2.Изучение Приказа Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств".	-		Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19 Н 3.2.01 У 3.2.01 –

Тема 4. Учет сырья, продуктов и тары в кладовых организаций питания	Содержание			У 3.2.28 З 3.2.01 – З 3.2.15
	1. Задачи и правила организации учета в кладовых предприятий общественного питания. Источники поступления продуктов и тары на предприятие питания, документальное оформление поступления сырья и товаров от поставщиков	6		Н 3.3.01 – Н 3.3.02 У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19
	2. Организация количественного учета продуктов в кладовой, порядок ведения товарной книги. Товарные потери и порядок их списания. Документальное оформление отпуска продуктов из кладовой			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
	Практическое занятие 4. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания, составление товарного отчет за день.	2		
Тема 5. Учет продуктов на производстве, отпуска и реализации продукции и товаров предприятиями общественного питания	Содержание			
	1. Организация учета на производстве. Состав товарооборота общественного питания			Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
	2. Документальное оформление поступления сырья на производство. Документальное оформление и учет реализации отпуска готовой продукции	8		
	3. Отчетность о реализации и отпуске изделий кухни. Отчет о движении продуктов и тары на производстве. Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе			Н 3.6.01 – Н 3.6.02 У 3.6.01 –

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		У 3.6.28 З 3.6.01 – З 3.6.19
	Практическое занятие 5. Оформление документов первичной отчетности по учету сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве.	2		Н 4.2.01 – Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
Тема 6.	Содержание			
Учет денежных средств, расчетных и кредитных операций	1. Правила торговли. Виды оплаты по платежам	4		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15
	2. Правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты. Правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями			Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16
	3. Учет кассовых операций и порядок их ведения. Порядок работы на контрольно-кассовых машинах, правила осуществления кассовых операций. Документальное оформление поступления наличных денег в кассу и к выдаче			Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26
4. Порядок ведения кассовой книги и отчетность кассира				
	Самостоятельная работа обучающихся			
	Изучение Закона РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей, «Типовых правил эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением», Правил розничной торговли (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением	-		

	<p>Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.</p>			<p>3 4.5.01 – 3 4.5.16</p> <p>Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 3 5.2.01 – 3 5.2.12</p> <p>Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 3 5.3.01 – 3 5.3.17</p> <p>Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 3 5.4.01 – 3 5.4.16</p> <p>Н 5.5.01 – Н 5.5.05 У 5.5.01 – У 5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16</p>
--	--	--	--	---

Консултации	5		
Всего:	83		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Социально-экономических дисциплин», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

1. Российская Федерация. Законы. Трудовой кодекс Российской Федерации: федер. закон: [принят Гос. Думой 21 дек. 2001 г.: по состоянию на 25 апр. 2016 г.]. – М.: Рид Групп, 2016. – 256 с. – (Законодательство России с комментариями к изменениям).
2. Российская Федерация. Законы. Гражданский кодекс Российской Федерации: офиц. текст: [по сост. на 1 мая 2016 г.]. – М.: Омега-Л, 2016. – 688с. – (кодексы Российской Федерации).
3. Российская Федерация. Законы. Налоговый кодекс Российской Федерации: [федер. закон: принят Гос. Думой 16 июля 1998 г.: по состоянию на 1 янв. 2016 г.]. – М.: ЭЛИТ, 2016. – 880 с.
4. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
5. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ Р 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. ГОСТ Р 30390-2013 "Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия"
10. Жабина С.Б., Бурдюгова О.М., Колесова А.В. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студентов СПО/ С.Б. Жабина, О.М.Бурдюгова, А.В. Колесова.- 3-е изд. Стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2020. – 336 с.
11. Потапова И.И. Калькуляция и учет: учеб. для учащихся учреждений нач. проф. образования/ И.И. Потапова. М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2021.-176с.

Основные электронные издания

1. Федеральный закон "О бухгалтерском учете" от 06.12.2011 N 402-ФЗ (действующая редакция, 2016) http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_122855/
2. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 (ред. от 03.07.2016) "О защите прав потребителей»
3. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305/

4. "Типовые правила эксплуатации контрольно-кассовых машин при осуществлении денежных расчетов с населением" (утв. Минфином РФ 30.08.1993 N 104)
5. http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_2594/
6. Приказ Минфина РФ от 13.06.1995 N 49 (ред. от 08.11.2010) "Об утверждении Методических указаний по инвентаризации имущества и финансовых обязательств"http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_7152/
7. *Правила продажи отдельных видов товаров (текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
8. *Правила розничной торговли текст по состоянию на 18.01.2016 г.) Утверждены Постановлением Правительства Российской Федерации от 19 января 1998 года № 55.* http://www.consultant.ru/law/podborki/pravila_rozничной_torgovli/
9. <http://economy.gov.ru>
10. <http://www.consultant.ru>

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

<p>-правила оприходования товаров и тары материально-ответственными лицами, реализованных и отпущенных товаров;</p> <p>- методику осуществления контроля за товарными запасами;</p> <p>- понятие и виды товарных потерь, методику их списания;</p> <p>-методику проведения инвентаризации и выявления ее результатов;</p> <p>- понятие материальной ответственности, ее документальное оформление, отчетность материально-ответственных лиц;</p> <p>- порядок оформления и учета доверенностей;</p> <p>- ассортимент меню и цены на готовую продукцию на день принятия платежей;</p> <p>- правила торговли;</p> <p>- виды оплаты по платежам;</p> <p>- виды и правила осуществления кассовых операций;</p> <p>- правила и порядок расчетов с потребителями при оплате наличными деньгами и при безналичной форме оплаты;</p> <p>- правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями;</p>		
<p>Умения:</p> <p>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</p> <p>- оформлять документы первичной отчетности по учету сырья, товаров и тары в кладовой организации питания;</p> <p>- составлять товарный отчет за день;</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</p>	<p>Текущий контроль:</p> <p>- защита отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы</p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий</p> <p>Промежуточная аттестация:</p>

<ul style="list-style-type: none"> - определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья; - составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико - технологическими картами; - рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки; - участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; - пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; - принимать оплату наличными деньгами; - принимать и оформлять безналичные платежи; - составлять отчеты по платежам 	<ul style="list-style-type: none"> -Соответствие требованиям инструкций, регламентов -Рациональность действий и т.д. 	<ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене
--	--	---

Приложение 3.6

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 06. Охрана труда»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	489
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	494
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	503
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	505

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 06. Охрана труда»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 06. Охрана труда» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;		Законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;
		Использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;		Обязанности работников в области охраны труда;
		Участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;		Фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;
		Проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем		Возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций

		месте с учетом специфики выполняемых работ;		подчиненными работниками (персоналом);
		Вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда		Порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;
				Порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03			Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции,

				общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения

	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
--	----------	---	----------	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	70
в т.ч. в форме практической подготовки	18
в т. ч.:	
теоретическое обучение	44
Практические работы	18
Самостоятельная работа	4
Консультации	4

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	
Введение	1. Основные понятия в области охраны труда. Предмет, цели и задачи дисциплины. Межпредметные связи с другими дисциплинами. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Состояние охраны труда в отрасли	1	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10	
Раздел 1. Нормативно правовая база охраны труда		14 / 4		
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	<p>Содержание</p> <p>1. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция Российской Федерации, «Об основах охраны труда в Российской Федерации», Трудовой кодекс Российской Федерации (гл. 33-36). Основные нормы, регламентирующие этими законами, сферами их применения.</p> <p>2. Основные направления государственной политики в области охраны труда. Полномочия органов государственной власти России и субъектов РФ, а также местного самоуправления в области охраны труда. Государственные нормативные требования охраны труда (Трудовой кодекс РФ, ст. 211).</p>	8	<p>ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.6, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5 ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10</p> <p>КК 1, КК 2, КК 3, КК 4, КК 5</p>	<p>Н 1.1.01 У 1.1.01 – У 1.1.22 З 1.1.01 – З 1.1.20</p> <p>Н 1.2.01 – Н 1.2.02 У 1.2.01 – У 1.2.09 З 1.2.01 –</p>

	<p>3. Система стандартов по технике безопасности: назначение, объекты. Межотраслевые правила по охране труда, назначение, содержание, порядок действия.</p> <p>4. Положение о системе сертификации работ по охране труда в организациях: назначение, содержание.</p>			<p>3 1.2.09</p> <p>Н 1.3.01 –</p> <p>Н 1.3.03</p> <p>У 1.3.01 –</p> <p>У 1.3.12</p> <p>3 1.3.01 –</p> <p>3 1.3.09</p> <p>Н 1.4.01 –</p> <p>Н 1.4.03</p> <p>У 1.4.01 –</p> <p>У 1.4.08</p> <p>3 1.4.01 –</p> <p>3 1.4.09</p>
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 1. Оформление нормативно-технических документов, в соответствии действующими Федеральными Законами в области охраны труда	4		
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда	Содержание			
	<p>1. Обеспечение охраны труда: понятие, назначение. Государственное управление охраной труда.</p> <p>2. Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Органы надзора и контроля за охраной труда. Федеральные инспекции труда: назначение, задачи, функции. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Госгортехнадзор, Госэнергонадзор, Госсанинспекция, Государственная пожарная инспекция и др.), их назначение и функции.</p> <p>3. Административный, общественный, личный контроль за охраной труда. Права и обязанности профсоюзов по вопросам охраны труда. Правовые акты, регулирующие взаимные обязательства сторон по условиям и охране труда (Коллективный договор, соглашение по охране труда). Ответственность за нарушение требований охраны труда: административная, дисциплинарная, уголовная.</p>	2		<p>Н 2.1.01 –</p> <p>Н 2.1.02</p> <p>У 2.1.01 –</p> <p>У 2.1.13</p> <p>3 2.1.01 –</p> <p>3 2.1.17</p> <p>Н 2.2.01</p> <p>У 2.2.01 –</p> <p>У 2.2.11</p> <p>3 2.2.01 –</p> <p>3 2.2.12</p>

	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения</p>	<i>1</i>		<p>Н 2.3.01 – Н 2.3.02 У 2.3.01 – У 2.3.19 З 2.3.01 – З 2.3.13</p>
<p>Тема 1.3. Организация охраны труда в организациях, на предприятиях</p>	<p>Содержание</p>			<p>Н 2.4.01 У 2.4.01 – У 2.4.19 З 2.4.01 – З 2.4.19</p>
	<p>1. Служба охраны труда на предприятии: назначение, основные задачи, права, функциональные обязанности. Основание для заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услугу по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение.</p> <p>2. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Соответствие производственных процессов и продукции требованиям охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Санитарно-бытовые и лечебно-профилактическое обслуживание работников. Обеспечение прав работников на охрану труда. Дополнительные гарантии по охране труда отдельных категорий работников.</p> <p>3. Обеспечение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Инструктажи по охране и технике безопасности (вводный, первичный, повторный, внеплановый, текущий), характеристика, оформление документации.</p> <p>4. Финансирование мероприятий по улучшению условий и охраны труда</p>			<p>Н 2.5.01 – Н 2.5.02 У 2.5.01 – У 2.5.24 З 2.5.01 – З 2.5.25</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>			<i>1</i>

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			Н 2.7.02 У 2.7.01 – У 2.7.20 З 2.7.01 – З 2.7.21
Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания		19 / 8		
Тема 2.1	Содержание			Н 2.8.01 – Н 2.8.02 У 2.8.01 – У 2.8.20 З 2.8.01 – З 2.8.19
Основы понятия условия труда. Опасные и вредные производственные факторы	<p>1.Основные понятия: условия труда, их виды. Основные метеорологические параметры (производственный микроклимат) и их влияние на организм человека. Санитарные нормы условий труда. Мероприятия по поддержанию установленных норм.</p> <p>2.Вредные производственные факторы: понятие, классификация. Краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, тепловое излучение, электромагнитные поля и т.д.), их воздействие на человека.</p> <p>3.Допустимые параметры опасных и вредных производственных факторов, свойственных производственным процессам в общественном питании. Понятие о ПДК (предельно-допустимых концентрациях) вредных факторов. Способы и средства защиты от вредных производственных факторов.</p>	7		Н 3.1.01 – Н 3.1.04 У 3.1.01 – У 3.1.16 З 3.1.01 – З 3.1.15
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 3.2.01 У 3.2.01 – У 3.2.28
	Практическое занятие 2. Исследование метеорологических характеристик помещений, проверка их соответствия установленным нормам	4		З 3.2.01 – З 3.2.15
	Самостоятельная работа обучающихся	2		Н 3.3.01 – Н 3.3.02

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			У 3.3.01 – У 3.3.25 З 3.3.01 – З 3.3.19
Тема 2.2 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	Содержание			Н 3.4.01 – Н 3.4.02 У 3.4.01 – У 3.4.32 З 3.4.01 – З 3.4.20
	1. Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятия, причины и их анализ. Травмоопасные производственные факторы в предприятиях общественного питания. Изучение травматизма: методы, документальное оформление, отчетность. Первая помощь при механических травмах (переломах, вывихах, ушибах и д.т.), при поражениях холодильными агентами и др. основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний.	8		Н 3.5.01 – Н 3.5.02 У 3.5.01 – У 3.5.25 З 3.5.01 – З 3.5.18
	2. Несчастные случаи: понятия, классификация. Порядок расследования и документального оформления и учета несчастных случаев в организациях. Порядок возмещения работодателями вреда, причиненного здоровью работников в связи с несчастными случаями. Доврачебная помощь пострадавшим от несчастного случая.			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		Н 4.1.01 – Н 4.1.02 У 4.1.01 – У 4.1.16 З 4.1.01 – З 4.1.14
	Практическое занятие 3. Анализ причин производственного травматизма на предприятии. Определение коэффициентов травматизма: общего, частоты, тяжести, оформление актов.	4		
Самостоятельная работа обучающихся		2		Н 4.2.01 –
	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация			

	учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			Н 4.2.02 У 4.2.01 – У 4.2.29 З 4.2.01 – З 4.2.16
Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность		20 / 4		
Тема 3.1. Электробезопасность	Содержание	4		Н 4.3.01 – Н 4.3.02 У 4.3.01 – У 4.3.32 З 4.3.01 – З 4.3.15
	<p>1. Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Факторы, влияющие на тяжесть электротравм (параметры тока, время воздействия, особенности состояния организма).</p> <p>2. Классификация условий работы по степени электробезопасности. Опасные узлы и зоны машин. Требования электробезопасности, предъявляемые к конструкции технологического оборудования.</p> <p>3. Защита от поражения электрическим током. Технические способы защиты (защитное заземление и зануление, защитное отключение, 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>4. Статистическое электричество: понятие, способы защиты от его воздействия.</p> <p>5. Технические и организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности на предприятиях общественного питания.</p>			Н 4.4.01 – Н 4.4.02 У 4.4.01 – У 4.4.29 З 4.4.01 – З 4.4.16
	Самостоятельная работа обучающихся	2		Н 4.5.01 – Н 4.5.02 У 4.5.01 – У 4.5.26 З 4.5.01 – З 4.5.16
				Н 5.1.01 –

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			Н 5.1.02 У 5.1.01 – У 5.1.13 З 5.1.01 – З 5.1.16
Тема 3.2	Содержание			
Пожарная безопасность	<p>1. Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности», стандарты ССБТ, правила и инструкции по пожарной безопасности. Организация пожарной охраны в предприятиях. Пожарная безопасность зданий и сооружений (СниП 21-01-97). Правила пожарной безопасности в РФ (ППБ 01-99). Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечением пожарной безопасности в предприятиях. Государственная служба пожарной безопасности: назначение, структура, область компетенции.</p> <p>2. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Противопожарный режим содержания территории предприятия, его помещений и оборудования. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Эвакуация людей из помещений, охваченных пожаров.</p> <p>3. Факторы пожарной опасности отраслевых объектов. Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила хранения и применения.</p> <p>4. Пожарный инвентарь. Противопожарное водоснабжение, его виды, особенности устройства и применения. Средства пожарной сигнализации и связь, их типы, назначение</p>	8		Н 5.2.01 У 5.2.01 – У 5.2.24 З 5.2.01 – З 5.2.12 Н 5.3.01 – Н 5.3.02 У 5.3.01 – У 5.3.23 З 5.3.01 – З 5.3.17 Н 5.4.01 – Н 5.4.02 У 5.4.01 – У 5.4.21 З 5.4.01 – З 5.4.16 Н 5.5.01 – Н 5.5.05

	5. Организация эвакуации людей при пожаре на предприятии общественного питания.			У 5.5.01 – У 5.5.21 3 5.5.01 – 3 5.5.16
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 4. Изучение устройства и овладения приемами эксплуатации средств тушения пожаров, пожарной сигнализации и связи. Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения	2		
Тема 3.3	Содержание			
Требования безопасности к производственному оборудованию	1.Нормативная база: стандарты ССБТ, правила и инструкции по технике безопасности. 2.Общие требования безопасности, предъявляемые к торгово-технологическому оборудованию (к материалам, конструкции, эксплуатации, элементам защиты, монтажу и т.д.). Опасные зоны технологического оборудования. 3.Специальные требования безопасности при эксплуатации различных типов торгово-технологического оборудования: механического, торгового, измерительного, холодильного, подъемно-транспортного и др.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов. Систематизация учебного материала при составлении таблиц по видам ответственности за правонарушения			
Консультации		4		
Всего:		70		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности/ Безопасности жизнедеятельности и охраны труда/ Охраны труда и безопасности жизнедеятельности/ Охраны труда.», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

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

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

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

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

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

Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для СПО / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148021> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Булгаков, А. Б. Охрана труда: несчастные случаи на производстве и профессиональные заболевания : учебное пособие для СПО / А. Б. Булгаков. — Саратов : Профобразование, 2021. — 116 с. — ISBN 978-5-4488-1136-4. — Текст : электронный // 306 Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/105149>

3. Горькова, Н. В. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. В. Горькова, А. Г. Фетисов, Е. М. Мессинева. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 220 с. — ISBN 978-5-8114-5789-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152591> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. Карнаух, Н. Н. Охрана труда : учебник для среднего профессионального образования / Н. Н. Карнаух. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 380 с. — (Профессиональное

образование). — ISBN 978-5-534-02527-9. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/450689> (дата обращения: 01.11.2021).

5. Сатонина, Н. Н. Охрана труда : учебное пособие для СПО / Н. Н. Сатонина, А. В. Султанова, О. С. Чечина. — Саратов : Профобразование, 2021. — 160 с. — ISBN 978-5-4488-1242-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/106846>

6. Харачих, Г. И. Специальная оценка условий труда : учебное пособие для СПО / Г. И. Харачих, Э. Н. Абильтарова, Ш. Ю. Абитова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 184 с. — ISBN 978-5-8114-5879-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/146630> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для СПО / Ю. А. Широков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 372 с. — ISBN 978-5-8114-5641-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152599> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации; - обязанности работников в области охраны труда; - фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда; - возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом); - порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности; - порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/ устного опроса; - тестирования; - оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов,
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; - использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; 	<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</p> <p>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p>	<p>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защита отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических занятий <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на экзамене

<p>- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. Оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;</p> <p>- проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;</p> <p>- выработать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда.</p>	<p>-Рациональность действий и т.д.</p>	
--	--	--

Приложение 3.7

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 07. Иностранный язык в профессиональной деятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	509
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	515
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	521
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	523

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 07. Иностраннный язык в профессиональной деятельности»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 07. Иностраннный язык в профессиональной деятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1-1.4, ПК 2.1-2.8, ПК 3.1-3.5, ПК 4.1-4.5, ПК 5.1- 5.5		Общие умения - использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке на профессиональные и повседневные темы; - владеть техникой перевода (со словарем) профессионально-ориентированных текстов; - самостоятельно совершенствовать устную и письменную речь, пополнять словарный запас лексикой профессиональной направленности, а также лексическими единицами, необходимыми для разговорно-бытового общения;		Профессиональную терминологию сферы индустрии питания, социально-культурные и ситуационно обусловленные правила общения на иностранном языке;
		Диалогическая речь - участвовать в дискуссии/беседе на знакомую тему; - осуществлять запрос и обобщение информации; - обращаться за разъяснениями;		Лексический и грамматический минимум, необходимый для чтения и перевода (со словарем) иностранных текстов

		<ul style="list-style-type: none"> - выражать свое отношение (согласие, несогласие, оценку) - к высказыванию собеседника, свое мнение по обсуждаемой теме; - вступать в общение (порождение инициативных реплик для начала разговора, при переходе к новым темам); - поддерживать общение или переходить к новой теме (порождение реактивных реплик – ответы на вопросы собеседника, а также комментарии, замечания, выражение отношения); - завершать общение; 		<p>профессиональной направленности;</p>
		<p>Монологическая речь</p> <ul style="list-style-type: none"> - делать сообщения, содержащие наиболее важную информацию по теме, проблеме; - кратко передавать содержание полученной информации; - в содержательном плане совершенствовать смысловую завершенность, логичность, целостность, выразительность и уместность; 		<p>Простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;</p>
		<p>Письменная речь</p> <ul style="list-style-type: none"> - небольшой рассказ (эссе); - заполнение анкет, бланков; - написание тезисов, конспекта сообщения, в том числе на основе работы с текстом; 		<p>Предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них; безличные предложения; сложносочиненные предложения: бессоюзные и с союзами and, but;</p>
		<p>Аудирование</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать: 		<p>Имя существительное: его основные функции в предложении; имена</p>

		<ul style="list-style-type: none"> - основное содержание текстов монологического и диалогического характера в рамках изучаемых тем; - высказывания собеседников наиболее распространенных стандартных ситуациях повседневного общения; - отделять главную информацию от второстепенной; - выявлять наиболее значимые факты; - определять свое отношение к ним, извлекать из аудиоматериалов необходимую или интересующую информацию; 	<p>существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения;</p>
		<p>Чтение</p> <ul style="list-style-type: none"> - извлекать необходимую, интересующую информацию; - отделять главную информацию от второстепенной; - использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности повседневной жизни. 	<p>Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля;</p>
			<p>Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения;</p>
			<p>Наречия в сравнительной и превосходной степенях. Неопределенные наречия, производные от some, any, every;</p>
			<p>Количественные местоимения much,</p>

				many, few, a few, little, a little; Глагол, понятие глагола-связки. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite, Present, Past, Future Continuous/Progressive, Present, Past, Future Perfect.
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в

				профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
Зо 03.03			Возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации

		технологий для решения профессиональных задач		
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	40
в т.ч. в форме практической подготовки	34
в т. ч.:	
Практические работы	34
Самостоятельная работа	2
Консультации	4

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1.		46 / 36		
Тема 1. Продукты питания и способы кулинарной обработки продуктов.	Содержание Освоение лексического материала по теме: «Продукты питания и способы кулинарной обработки продуктов» Грамматический материал: Местоимения (личные, притяжательные, возвратные). Объектный падеж, неопределенные местоимения, производные от some, any, no, every. - простые нераспространенные предложения с глагольным, составным именным и составным глагольным сказуемым (с инфинитивом); - простые предложения, распространенные за счет однородных членов предложения и/или второстепенных членов предложения;	10	ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 9, ОК 10	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02

	<p>- предложения утвердительные, вопросительные, отрицательные, побудительные и порядок слов в них;</p> <p>- безличные предложения;</p> <p>- понятие глагола-связки.</p>			<p>Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05</p>
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Составление кроссвордов по теме «Продукты питания».</p> <p>Чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	2		
<p>Тема 2.</p> <p>Типы предприятий общественного питания и работа персонала</p>	<p>Содержание</p> <p>Освоение лексического материала по теме: «Типы предприятий общественного питания, персонал»</p> <p>Грамматический материал:</p> <p>- имя существительное: его основные функции в предложении; имена существительные во множественном числе, образованные по правилу, а также исключения.</p>	4		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Написать сочинение на тему «Работа кухни»</p> <p>Чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений</p>	2		

Тема 3. Составление меню. Названия блюд	Содержание			
	Освоение лексического материала по темам: «Названия блюд», «Виды меню и структура меню» Грамматический материал: Артикль: определенный, неопределенный, нулевой. Основные случаи употребления определенного и неопределенного артикля. Употребление существительных без артикля.	4		
	Самостоятельная работа обучающихся	1		
	Составить меню ресторана, кафе.			
Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование	Содержание			
	Освоение лексического материала по темам: «Кухонное оборудование. Производственные помещения» Грамматический материал: Имена прилагательные в положительной, сравнительной и превосходной степенях, образованные по правилу, а также исключения.	2		
Тема 5.	Содержание	2		
	Освоение лексического материала по теме:			

Кухонная, сервировочная и барная посуда	«Кухонная, сервировочная и барная посуда». Грамматический материал: Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Simple/Indefinite.			
	Самостоятельная работа обучающихся Освоение лексического материала по темам 4 и 5, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений	<i>1</i>		
Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане	Содержание			
	Освоение лексико-грамматического материала диалогов по теме: «Обслуживание посетителей» Грамматический материал: Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little.	<i>4</i>		
	Самостоятельная работа обучающихся Составить диалоги по темам: «Заказ столика», «Решение конфликтов»	<i>1</i>		
Тема 7. Система закупок и хранения продуктов	Содержание			
	Освоение лексического материала по теме: «Система закупок и хранения продуктов»	<i>2</i>		

	Грамматический материал по теме: Времена группы Continuous.			
Тема 8. Организация работы официанта и бармена	Содержание			
	Освоение лексического материала по теме: «Организация работы официанта и бармена» Грамматический материал: Неопределенные наречия, производные от some, any, every.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Освоение лексического материала по темам 7 и 8, чтение, перевод текстов, выполнение грамматических упражнений. Составить диалоги на тему «Обслуживание в баре».	1		
Тема 9. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюд	Содержание			
	Освоение лексического материала по теме: «Кухни разных стран»/ Грамматический материал: Совершенные времена глагола: Present, Past, Future Perfect.	6		
	Самостоятельная работа обучающихся	2		

	Подготовить презентации по национальным кухням (выполнение заданий на закрепление изученного): освоение лексического материала по теме 9 чтение, перевод текстов			
Консультации		4		
Всего:		40		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Иностранного языка», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

1. Щербакова Н.И. Английский язык для специалистов сферы общественного питания = English for cooking and catering : учеб. пособие для студ. Проф. учеб. Заведений / Н.И.Щербакова, Н.С. Звенигородская -5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014.-320с./

2. Безкоровайная Г.Т. и др. Planet of English:учеб.англ.яз.для НПО и СПО.-М.: Академия, 2014

Основные электронные издания

1. Гончарова Т.А., Стрельцова Н.А. Английский язык для профессии «Повар-кондитер». (СПО). Учебное пособие, 2019. <https://www.book.ru/book/930711>

Учебные сайты:

1. www.study.ru
2. www.studyenglish.ru
3. www.1september.ru
4. <http://www.visitbritain.com>
5. <http://www.britannica.com> (энциклопедия «Британника»)
6. www.britishcouncil.com
7. www.britishcouncil.com

Дополнительные источники

1. Агабекян И.П. Английский язык для обслуживающего персонала : учебное пособие, И. П. Агабекян -М.: ФЕНИКС СПО , 2014. – 319 с.

2. Голубев А.П. Английский язык : учебник для студентов учреждений сред.проф. образования / А.П. Голубев, Н.В. Балюк, И.Б. Смирнова. - 14-е изд., стер. - М.: Издательский центр "Академия", 2014. - 336 с.

3. “English Vocabulary in use (pre-intermediate and intermediate)” Cambridge University Press 2006

4. Murthy R. “Essential Grammar in Use (for elementary students of English)”. Cambridge University Press 2005.

5. Гончарова Т.А. «Английский язык для гостиничного бизнеса» - М.: «Академия», 2004.

6. Ю. Б. Голицынский «Грамматика. Сборник упражнений»; 4-е издание, Спб, «Каро», - 2008

7. Morris, Catherine «E.S.P. Series. Flash on English for Cooking Catering and Reception» Coursebook, 2019

8. Morris, Catherine «E.S.P. Series. Flash on English for Cooking Catering and Reception», CD, 2019

9. Trish, Scott «Highly Recommended: English for the Hotel and Catering Industry: Pre-Intermediate Student's» (Book 1), 2022

10. Trish, Scott «Highly Recommended: Level 2: Student's Book: Intermediate: English for the Hotel and Catering Industry», 2022

11. Ken Paterson, Mark Harrison, and Norman Coe «Oxford Living Grammar» (A2 – Pre-Intermediate, B1 – Intermediate), 2013

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; - основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика); - лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности; - особенности произношения; - правила чтения текстов профессиональной направленности. 	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке</p> <p>Владение лексическим и грамматическим минимумом</p> <p>Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме</p> <p>Логичное построение диалогического общения в соответствии с</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - диктантов; - оценки результатов самостоятельной работы (эссе, сообщений, диалогов, тематических презентаций и т.д.)

<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); - понимать тексты на базовые профессиональные темы; - участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы; - строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности; - кратко обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); - писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы. 	<p>коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор.</p> <p>Соответствие лексических единиц и грамматических структур поставленной коммуникативной задаче.</p> <p>Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании.</p> <p>Уместное использование лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена в виде: - письменных/ устных ответов, выполнения заданий в виде деловой игры (диалоги, составление описаний блюд для меню, монологическая речь при презентации блюд и т.д.)</p>
---	--	--

Приложение 3.8

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	526
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	532
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	537
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	539

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 08. Безопасность жизнедеятельности»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 08. Безопасность жизнедеятельности» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1		Организовывать и проводить мероприятия по защите населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;		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;
		Предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;		Основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
		Использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;		Основы военной службы и обороны государства;

		<p>Применять первичные средства пожаротушения;</p> <p>Ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;</p> <p>Применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;</p> <p>Владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;</p> <p>Оказывать первую помощь пострадавшим</p>		<p>Задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</p> <p>Способы защиты населения от оружия массового поражения;</p> <p>меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</p> <p>Организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;</p> <p>Основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <p>Область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</p> <p>Порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p>
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем

				в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации

		профессиональной деятельности		
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 07	Уо 07.01	Соблюдать нормы экологической безопасности	Зо 07.01	Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности
	Уо 07.02	Определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	Зо 07.02	Основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности
			Зо 07.03	Пути обеспечения ресурсосбережения
ОК 08	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном,

		деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей		профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
			Зо 08.04	Средства профилактики перенапряжения
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы
	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности

		или интересующие профессиональные темы		
--	--	--	--	--

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	36
в т.ч. в форме практической подготовки	16
в т. ч.:	
теоретическое обучение	18
Практические работы	16
Самостоятельная работа	2
Консультации	

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1. Гражданская оборона		12 / 4		
Тема 1.1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций	<p>Содержание</p> <p>1. Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 06, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03
Тема 1.2. Организация гражданской обороны	<p>Содержание</p> <p>1. Ядерное, химическое и биологическое оружие. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Средства коллективной защиты от оружия массового поражения. Приборы радиационной и химической разведки и контроля</p> <p>2. Правила поведения и действия людей в зонах радиоактивного, химического заражения и в очаге биологического поражения</p>	4		Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02 Уо 06.01 –

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		Уо 06.02 Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02 Уо 10.01 – Уо 10.05 Зо 10.01 – Зо 10.05
	Практическое занятие 1. Средства индивидуальной защиты от оружия массового поражения. Отработка нормативов по надеванию противогаза и ОЗК	2		
Тема 1.3.	Содержание			
Защита населения и территорий при стихийных бедствиях, при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах	1. Защита населения и территорий при стихийных бедствиях	4		
	2. Защита населения и территорий при авариях (катастрофах) на транспорте, производственных объектах			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	2		
	Практическое занятие 2. Отработка порядка и правил действий при возникновении пожара, пользовании средствами пожаротушения	2		
Тема 1.4.	Содержание			
Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при неблагоприятной социальной обстановке	1. Обеспечение безопасности при неблагоприятной экологической обстановке, при эпидемии	2		
	2. Обеспечение безопасности при нахождении на территории ведения боевых действий и при неблагоприятной социальной обстановке			
Раздел 2. Основы медицинских знаний и здорового образа жизни		6 / 4		

Тема 2.1. Основы медицинских знаний. Здоровый образ жизни и его составляющие	Содержание			
	1. Здоровье человека и здоровый образ жизни. Здоровье – одна из основных ценностей человека. Здоровье физическое и духовное, их взаимосвязь и влияние на жизнедеятельность человека. Общественное здоровье. Правильное чередование физических и умственных нагрузок. Рациональный режим дня. Факторы, формирующие здоровье, и факторы, разрушающие здоровье. Вредные привычки и их влияние на здоровье, профилактика злоупотребления психо-активными веществами. 2. Правовые основы оказания первой медицинской помощи. Первая медицинская помощь при ранениях 3. Первая (доврачебная) помощь при травмах, ожогах, поражении электрическим током, утоплении, перегревании, переохлаждении, обморожении, общем замерзании. 4. Первая (доврачебная) помощь при отравлениях.	6		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 3. Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи. (Отработка умений наложения кровоостанавливающего жгута (закрутки), пальцевого прижатия артерий Отработка умений наложения повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности)	2		
Практическое занятие 4. Отработка умений при оказании первой (доврачебной) помощи.	2			

	(Отработка умений наложения шины на место перелома, транспортировка поражённого Отработка на тренажёре прекардиального удара и искусственного дыхания. Отработка на тренажёре непрямого массажа сердца)			
Раздел 3. Основы военной службы		22 / 10		
Тема 3.1. Основы обороны государства. Военная доктрина Российской Федерации	Содержание	18		
	1. Гражданская оборона — составная часть обороноспособности страны. Гражданская оборона, ее структура и цели и задачи по защите населения от опасностей, возникающих при ведении военных действий или вследствие этих действий			
	2. Вооруженные Силы РФ - основа обороны РФ. Функции и основные задачи современных Вооруженных Сил России, их роль в системе обеспечения национальной безопасности страны. Состав и структура Вооруженных сил России. Организация и порядок призыва граждан на военную службу, и поступление на нее в добровольном порядке			
	3. Терроризм как серьезная угроза национальной безопасности России			
	4. Проявление терроризма в России. Виды терроризма. Борьба с терроризмом. Террористические организации			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 5. Подготовка данных использования инженерных сооружений для защиты работающих и населения от чрезвычайных ситуаций	2		

	Практическое занятие 6. Организация получения средств индивидуальной защиты в чрезвычайных ситуациях	2		
	Практическое занятие 7. Изучение материальной части, сборка, разборка автомата	2		
	Практическое занятие 8. Отработка строевой стойки и поворотов на месте. Повороты в движении.	2		
	Практическое занятие 9. Построение и отработка движения походным строем	1		
	Практическое занятие 10. Отработка движений строевым и походным шагом, бегом, шагом на месте	1		
	Самостоятельная работа обучающихся Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы.	4		
Консультации		0		
Всего:		36		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинет «Безопасности жизнедеятельности/ Безопасности жизнедеятельности и охраны труда/ Охраны труда и безопасности жизнедеятельности/ Охраны труда.», оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные 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. Побезимова . – 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

Основные электронные издания

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>.

Дополнительные источники (печатные издания)

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	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменного/устного опроса; - тестирования; - оценка результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) <p>Промежуточная аттестация</p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования

<p>имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;</p> <ul style="list-style-type: none"> - область применения полученных профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим 		
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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>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>Текущий контроль:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - оценка заданий для самостоятельной работы, <p>Промежуточная аттестация:</p> <ul style="list-style-type: none"> - экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете

Приложение 3.9

к ОПОП-П по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

«ОП 09. Физическая культура»

2023 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	543
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	548
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	558
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	560

**1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«ОП 09. Физическая культура»**

Место дисциплины в структуре основной образовательной программы:

Учебная дисциплина «ОП 09. Физическая культура» является обязательной частью общепрофессионального цикла ОПОП-П в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Особое значение дисциплина имеет при формировании и развитии ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10.

Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

В рамках программы учебной дисциплины обучающимися осваиваются умения и знания

Код ПК, ОК	Код умений	Умения	Код знаний	Знания
ОК 01	Уо 01.01	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	Зо 01.01	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить
	Уо 01.02	Анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части	Зо 01.02	Основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте
	Уо 01.04	Правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	Зо 01.03	Алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях
	Уо 01.05	Составлять план действия	Зо 01.04	Методы работы в профессиональной и смежных сферах
	Уо 01.06	Определять необходимые ресурсы	Зо 01.05	Структура плана для решения задач
	Уо 01.07	Владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Зо 01.06	Порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности
	Уо 01.08	Реализовывать составленный план		
	Уо 01.09	Оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно)		

		или с помощью наставника)		
ОК 02	Уо 02.01	Определять задачи для поиска информации	Зо 02.01	Номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	Уо 02.02	Определять необходимые источники информации	Зо 02.02	Приемы структурирования информации
	Уо 02.03	Планировать процесс поиска	Зо 02.03	Формат оформления результатов поиска информации
	Уо 02.04	Структурировать получаемую информацию		
	Уо 02.05	Выделять наиболее значимое в перечне информации		
	Уо 02.06	Оценивать практическую значимость результатов поиска		
	Уо 02.07	Оформлять результаты поиска		
ОК 03	Уо 03.01	Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	Зо 03.01	Содержание актуальной нормативно-правовой документации
	Уо 03.03	Выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	Зо 03.02	Современная научная и профессиональная терминология
			Зо 03.03	Возможные траектории профессионального развития и самообразования
ОК 04	Уо 04.01	Организовывать работу коллектива и команды	Зо 04.01	Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности
	Уо 04.02	Взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	Зо 04.02	Основы проектной деятельности
ОК 05	Уо 05.01	Грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	Зо 05.01	Особенности социального и культурного контекста
			Зо 05.02	Правила оформления документов

		государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе		и построения устных сообщений
ОК 06	Уо 06.01	Описывать значимость своей профессии	Зо 06.01	Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей
	Уо 06.02	Применять стандарты антикоррупционного поведения	Зо 06.02	Значимость профессиональной деятельности по профессии
ОК 08	Уо 08.01	Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	Зо 08.01	Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека
	Уо 08.02	Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	Зо 08.02	Основы здорового образа жизни
	Уо 08.03	Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии	Зо 08.03	Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии
Зо 08.04			Средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	Уо 09.01	Применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	Зо 09.01	Современные средства и устройства информатизации
	Уо 09.02	Использовать современное программное обеспечение	Зо 09.02	Порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности
ОК 10	Уо 10.01	Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	Зо 10.01	Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы

	Уо 10.02	Участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	Зо 10.02	Основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)
	Уо 10.03	Строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	Зо 10.03	Лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности
	Уо 10.04	Кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	Зо 10.04	Особенности произношения
	Уо 10.05	Писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	Зо 10.05	Правила чтения текстов профессиональной направленности
		Использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей;		Роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека;
		Применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности;		Основы здорового образа жизни;
		Пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии		Условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности;
				Средства профилактики перенапряжения

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем в часах
Объем образовательной программы учебной дисциплины	60
в т.ч. в форме практической подготовки	56
в т. ч.:	

теоретическое обучение	0
Практические работы	56
Самостоятельная работа	4
Консультации	0

Тематический план и содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала и формы организации деятельности обучающихся	Объем, акад. ч / в том числе в форме практической подготовки, акад. ч	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы	Код Н/У/З
1	2	3	4	
Раздел 1		54 / 38		
Тема 1. Общекультурное и социальное значение физической культуры. Здоровый образ жизни	<p>Содержание</p> <p>1. Физическая культура и спорт как социальные явления, как явления культуры. Физическая культура личности человека, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовка и подготовленность, самовоспитание. Сущность и ценности физической культуры. Влияние занятий физическими упражнениями на достижение человеком жизненного успеха.</p> <p>2. Здоровый образ жизни, здоровье человека как фактор достижения жизненного успеха. Совокупность факторов, определяющих состояние здоровья. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Норма двигательной активности, гиподинамия и гипокинезия. Оценка двигательной активности, формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье.</p>	2	ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 08, ОК 09, ОК 10	Уо 01.01 – Уо 01.09 Зо 01.01 – Зо 01.06 Уо 02.01 – Уо 02.07 Зо 02.01 – Зо 02.03 Уо 03.01 – Уо 03.03 Зо 03.01 – Зо 03.03 Уо 04.01 – Уо 04.02 Зо 04.01 – Зо 04.02
	Самостоятельная работа обучающихся			

	Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма			Уо 05.01 Зо 05.01 – Зо 05.02
Тема 2.	Содержание			Уо 06.01 – Уо 06.02
Общая физическая подготовка	1. Физические качества и способности человека и основы методики их воспитания. Средства, методы, принципы воспитания быстроты, силы, выносливости, гибкости, координационных способностей. Возрастная динамика развития физических качеств и способностей. Взаимосвязь в развитии физических качеств и возможности направленного воспитания отдельных качеств. Особенности физической и функциональной подготовленности	-		Зо 06.01 – Зо 06.03 Уо 08.01 – Уо 08.03 Зо 08.01 – Зо 08.04 Уо 09.01 – Уо 09.02 Зо 09.01 – Зо 09.02
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	6		Уо 10.01 – Уо 10.05
	Практическое занятие 1. Выполнение построений, перестроений, различных видов ходьбы, беговых и прыжковых упражнений, комплексов обще развивающих упражнений, в том числе в парах, с предметами.	4		Зо 10.01 – Зо 10.05
	Практическое занятие 2. Подвижные игры различной интенсивности.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2		

Тема 3.	Содержание			
Лёгкая атлетика	Техника бега на короткие, средние и длинные дистанции, бега по прямой и виражу, на стадионе и пересечённой местности, Эстафетный бег. Техника спортивной ходьбы. Прыжки в длину.	-		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 3. Разучивание, закрепление и совершенствование техники двигательных действий, дыхательных качеств и способностей.	4		
Тема 4.	Содержание			
Спортивные игры	<p>Баскетбол. Перемещения по площадке. Ведение мяча. Передачи мяча: двумя руками от груди, с отскоком от пола, одной рукой от плеча, снизу, сбоку. Ловля мяча: двумя руками на уровне груди, «высокого мяча», с отскоком от пола. Броски мяча по кольцу с места, в движении. Тактика игры в нападении. Индивидуальные действия игрока без мяча и с мячом, групповые и командные действия игроков. Тактика игры в защите в баскетболе. Групповые и командные действия игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Волейбол. Стойки в волейболе. Перемещение по площадке. Подача мяча: нижняя прямая, нижняя боковая, верхняя прямая, верхняя боковая. Приём мяча. Передачи мяча. Нападающие удары. Блокирование нападающего удара. Страховка у сетки. Расстановка игроков. Тактика игры в защите, в нападении. Индивидуальные действия игроков с мячом, без мяча. Групповые и командные действия игроков. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p>	-		

	<p>Футбол. Перемещение по полю. Ведение мяча. Передачи мяча. Удары по мячу ногой, головой. Остановка мяча ногой. Приём мяча: ногой, головой. Удары по воротам. Обманные движения. Обводка соперника, отбор мяча. Тактика игры в защите, в нападении (индивидуальные, групповые, командные действия). Техника и тактика игры вратаря. Взаимодействие игроков. Учебная игра.</p> <p>Бадминтон. Способы хватки ракетки, игровые стойки, передвижения по площадке, жонглирование воланом. Удары: сверху правой и левой сторонами ракетки, удары снизу и сбоку слева и справа, подрезкой справа и слева. Подачи в бадминтоне: снизу и сбоку. Приёмы волана. Тактика игры в бадминтон. Особенности тактических действий спортсменов, выступающих в одиночном и парном разряде. Защитные, контратакующие и нападающие тактические действия. Тактика парных встреч: подачи, передвижения, взаимодействие игроков. Двусторонняя игра.</p> <p>Настольный теннис. Стойки игрока. Способы держания ракетки: горизонтальная хватка, вертикальная хватка. Передвижения: бесшажные, шаги, прыжки, рывки. Технические приёмы: подача, подрезка, срезка, накат, поставка, топ-спин, топс-удар, сеча. Тактика игры, стили игры. Тактические комбинации. Тактика одиночной и парной игры. Двусторонняя игра.</p>			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	10		
	Практическое занятие 4. Подвижные игры различной интенсивности.	2		

	Практическое занятие 5. Воспитание быстроты в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Практическое занятие 6. Воспитание скоростно-силовых качеств в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Практическое занятие 7. Воспитание выносливости в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Практическое занятие 8. Воспитание координации движений в процессе занятий спортивными играми.	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2		
Тема 5.	Содержание			
Атлетическая гимнастика (юноши), Аэробика (девушки)	Краткие сведения о развитии гимнастики. 1. Строевые упражнения посторонние в шеренгу, выход из строя 2. Перестроение и повороты в движение 3. Выполнение упражнения на гимнастической скамейке 4. Упражнения на гибкость. Подтягивание, отжимание 5. Общеразвивающие упражнения с палками, обручами, обручи, тест на гибкость, мостик	-		

	6. Специальные упражнения на укрепления брюшного пресса 7. Акробатика 8. Кувырок вперед и назад, мостик, на лопатках, полу шпагат 9. Опорный прыжок			
	В том числе практических занятий и лабораторных работ (Аэробика (девушки))	6		
	Практическое занятие 9. Разучивание, закрепление и совершенствование техники выполнения отдельных элементов и их комбинаций. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей: -воспитание выносливости в процессе занятий избранными видами аэробики -воспитание координации движений в процессе занятий.	4		
	Практическое занятие 10. Выполнение разученной комбинации упражнений осваиваемого вида аэробики различной интенсивности, продолжительности, преимущественной направленности.	2		
	В том числе практических занятий и лабораторных работ (Атлетическая гимнастика (юноши))	6		
	Практическое занятие 9. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники выполнения	4		

	<p>упражнений на тренажёрах, с отягощениями. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей через выполнение комплексов атлетической гимнастики с направленным влиянием на развитие определённых мышечных групп:</p> <p>-воспитание силовых способностей в ходе занятий атлетической гимнастикой;</p> <p>-воспитание силовой выносливости в процессе занятий атлетической гимнастикой;</p>			
	<p>Практическое занятие 10. Воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий атлетической гимнастикой. Воспитание гибкости через включение специальных комплексов упражнений.</p>	2		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p> <p>Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма</p>	2		
Тема 6.	Содержание			
Лыжная подготовка	<p>Лыжная подготовка Одновременные бесшажный, одношажный, двухшажный классический ход и попеременные лыжные ходы. Полуконьковый и коньковый ход. Передвижение по пересечённой местности. Повороты, торможения, прохождение спусков, подъемов и неровностей в лыжном спорте.</p> <p>Прохождение дистанций до 5 км (девушки), до 10 км (юноши).</p>	-		

	В том числе практических занятий и лабораторных работ	4		
	Практическое занятие 11. Разучивание, закрепление и совершенствование основных элементов техники лыжной подготовки.	2		
	Практическое занятие 12. Сопряжённое воспитание двигательных качеств и способностей на основе использования средств лыжной подготовки: -воспитание выносливости в процессе занятий - воспитание координации движений в процессе занятий - воспитание скоростно-силовых способностей в процессе занятий	2		
	Самостоятельная работа обучающихся Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма	2		
Тема 7.	Содержание			
Сущность и содержание ППФП в достижении высоких профессиональных результатов	1. Значение психофизической подготовки человека к профессиональной деятельности. 2. Социально-экономическая обусловленность необходимости подготовки человека к профессиональной деятельности. 3 Основные факторы и дополнительные факторы, определяющие конкретное содержание ППФП студентов с учетом специфики будущей профессиональной деятельности. Цели и задачи ППФП с учетом специфики будущей профессиональной деятельности.			

	<p>Профессиональные риски, обусловленные спецификой труда. Анализ профессиограммы. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых двигательных умений и навыков. Средства, методы и методики формирования профессионально значимых физических и психических свойств и качеств. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям. Прикладные виды спорта. Прикладные умения и навыки. Оценка эффективности ППФП.</p>			
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>	<p>8</p>		
	<p>Практическое занятие 13. Разучивание, закрепление и совершенствование профессионально значимых двигательных действий.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическое занятие 14. Формирование профессионально значимых физических качеств.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическое занятие 15. Самостоятельное проведение студентом комплексов профессионально-прикладной физической культуры в режиме дня квалифицированного рабочего. Техника выполнения упражнений с предметами и без предметов.</p>	<p>2</p>		
	<p>Практическое занятие 16. Специальные упражнения для развития основных мышечных групп. Средства, методы и методики формирования устойчивости к профессиональным заболеваниям.</p>	<p>2</p>		
	<p>Самостоятельная работа обучающихся</p>	<p>2</p>		

	Самостоятельное выполнение комплексов упражнений, направленных на укрепление здоровья и профилактику нарушений работы органов и систем организма			
Консультации		4		
Всего:		60		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Для реализации программы учебной дисциплины спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с п. 6.1.2.1 образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Основные печатные издания

1. Аллянов, Ю. Н. Физическая культура : учебник для среднего профессионального образования / Ю. Н. Аллянов, И. А. Письменский. — 3-е изд., испр. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 493 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02309-1. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471143> (дата обращения: 17.01.2022).

2. Бишаева, А.А. Профессионально-оздоровительная физическая культура студента : учебное пособие / Бишаева А.А. — Москва : КноРус, 2016. — 299 с. — ISBN 978-5-406-01846-0. — URL: <https://book.ru/book/918083> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

3. Бурухин, С. Ф. Методика обучения физической культуре. гимнастика : учебное пособие для среднего профессионального образования / С. Ф. Бурухин. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 173 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07538-0. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/491838> (дата обращения: 17.01.2022).

4. Быченков, С. В. Физическая культура : учебное пособие для СПО / С. В. Быченков, О. В. Везеницын. — 2-е изд. — Саратов : Профобразование, Ай Пи Эр Медиа, 2018. — 122 с. — ISBN 978-5-4486-0374-7, 978-5-4488-0195-2. — Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/77006>

5. Жданкина, Е. Ф. Физическая культура. Лыжная подготовка : учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. Ф. Жданкина, И. М. Добрынин ; под научной редакцией С. В. Новаковского. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 125 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-10154-6. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/453245> (дата обращения: 17.01.2022).

6. Журин, А. В. Волейбол. Техника игры : учебное пособие для СПО / А. В. Журин. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-5849-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156624> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Муллер, А. Б. Физическая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва : Издательство Юрайт, 2022. — 424 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-02612-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/489849> (дата обращения: 17.01.2022).

8. Решетников, Н. В. Физическая культура : учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования. – Москва : Издательский центр «Академия», 2018. – 176 с.

Основные электронные издания

1. Физическая культура : учебник / М.Я. Виленский, В.Ю. Волков, Л.М. Волкова [и др.]. — Москва : КноРус, 2022. — 424 с. — ISBN 978-5-406-08738-1. — URL:<https://book.ru/book/941736> (дата обращения: 17.01.2022). — Текст : электронный.

2. Садовникова, Л. А. Физическая культура для студентов, занимающихся в специальной медицинской группе : учебное пособие / Л. А. Садовникова. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-7201-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/156380> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Орлова, Л. Т. Настольный теннис : учебное пособие для СПО / Л. Т. Орлова, А. Ю. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 40 с. — ISBN 978-5-8114-6670-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/151215> (дата обращения: 08.06.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p>Знания:</p> <ul style="list-style-type: none"> - роль физической культуры в общекультурном, профессиональном и социальном развитии человека; - основы здорового образа жизни; - условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии (специальности); - средства профилактики перенапряжения 	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов.</p>	<p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.</p> <p>Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе:</p> <ul style="list-style-type: none"> - письменных/ устных ответов, - тестирования
<p>Умения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - использовать физкультурно-оздоровительную деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей; - применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - пользоваться средствами профилактики перенапряжения характерными для данной профессии 	<p>Оценка уровня развития физических качеств занимающихся наиболее целесообразно проводить по приросту к исходным показателям. Для этого организуется тестирование в контрольных точках: на входе – начало учебного года, семестра; на выходе – в конце учебного года, семестра, освоения темы программы.</p> <p>Тесты по ППФП разрабатываются применительно к укрупнённой группе специальностей/ профессий</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - на практических занятиях; - при ведении календаря самонаблюдения; - при проведении подготовленных студентом фрагментов занятий (занятий) с обоснованием целесообразности использования средств физической культуры, режимов нагрузки и отдыха; - при тестировании в контрольных точках. <p>Лёгкая атлетика.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического

		<p>качества средствами лёгкой атлетики.</p> <p>Спортивные игры.</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники базовых элементов, - техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), - технико-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, - выполнения студентом функций судьи, - самостоятельного проведения студентом фрагмента занятия с решением задачи по развитию физического качества средствами спортивных игр. <p>Общая физическая подготовка</p> <p>Экспертная оценка:</p> <ul style="list-style-type: none"> - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия ППФП с элементами гимнастики; - техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями; - самостоятельного проведения фрагмента занятия или занятия
--	--	--

