

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

к ПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер

## РАБОЧИЕ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИН

## ОГЛАВЛЕНИЕ

«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ» .....	2
«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ» .....	31
«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА» .....	44
«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	63
«ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА» .....	73
«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА» .....	82
«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	99
«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	108
«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА» .....	120
«ОП.10 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ» .....	129
ОП.11 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	137
«ОП.12 ДЕЛОВАЯ ЭТИКА» .....	145
«ОП.13ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ» .....	155

**Приложение 2.1**  
**к ПОП-П по профессии/специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.01 ОСНОВЫ МИКРОБИОЛОГИИ, ФИЗИОЛОГИИ ПИТАНИЯ, САНИТАРИИ  
И ГИГИЕНЫ»**

**2024 г.**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>4</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	4
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	4
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>24</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	24
2.2. Содержание дисциплины.....	25
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>29</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	29
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	30
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>31</b>

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

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены»: ознакомление студентов с основами микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены на предприятиях общественного питания; подготовка студентов к применению основ микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в последующей практической деятельности в качестве повара (кондитера).

Дисциплина «ОП.01 Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

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

	формулировать и документировать оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта		
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности	-
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста	-
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей профессии применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	-
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	-
ПК 1.1	Проверять исправность	Назначение, правила	Подготовка кухни

	<p>оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>
ПК 1.2	<p>Проверять органолептическим способом качество сырья, продуктов, полуфабрикатов, ингредиентов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Производить обработку овощей, фруктов и грибов</p>	<p>Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий</p>

		Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 1.3	Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий
ПК 1.4	Нарезать и формовать овощи и грибы Подготавливать полуфабрикаты из мяса, домашней птицы, рыбные полуфабрикаты	Технологии подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий. Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения Методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

		Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 2.1	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>
ПК 2.2	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	<p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
ПК 2.3	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить супы разнообразного ассортимента. Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
ПК 2.4	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	<p>изделий          Готовить горячие соусы разнообразного ассортимента.          Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка          Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>кулинарных изделий потребителям          Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания          Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	
ПК 2.5	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им          Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Готовить блюда и гарниры из овощей          Готовить каши и гарниры из круп          Готовить блюда и гарниры из макаронных изделий          Готовить блюда из бобовых          Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка          Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий          Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям          Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания          Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий          Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий          Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос          Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
ПК 2.6	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Выбирать инвентарь и</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий          Правила пользования рецептурами, технологическими картами на</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий          Выполнение вспомогательных операций при</p>

	<p>оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда из яиц, творога, муки</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
ПК 2.7	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Подготавливать зерновые и молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда из рыбы</p> <p>Готовить блюда из морепродуктов</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

	раздачи, прилавка и на вынос		
ПК 2.8	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда из мяса и мясных продуктов</p> <p>Готовить блюда из домашней птицы</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервир</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
ПК 3.1	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда,</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и</p>

		санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	кулинарные изделия
ПК 3.2	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 3.3	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить холодные блюда и закуски Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

		Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 3.4	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить холодные блюда и закуски</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
ПК 3.5	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить холодные блюда и закуски</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

		Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 3.6	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить холодные блюда и закуски</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
ПК 4.1	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и</p>

		общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия
ПК 4.2	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 4.3	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены,	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

	кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 4.4	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка
ПК 4.5	Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Готовить сладкие блюда и напитки Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и	Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям Требования охраны труда, санитарии и гигиены,	Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка

	кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос	пожарной безопасности в организациях питания Принципы ХАССП в организациях общественного питания	
ПК 5.1	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера
ПК 5.2	Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции Процеживать, просеивать, протирать, замешивать,	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции,	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по

	<p>измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию</p> <p>Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности</p> <p>Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты</p> <p>Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос</p>	<p>условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции</p> <p>Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям</p> <p>Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания</p>	<p>заданию кондитера</p> <p>Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера</p> <p>Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера</p> <p>Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>
ПК 5.3	<p>Отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции</p> <p>Безопасно использовать технологическое оборудование для приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда</p> <p>Аккуратно и экономно обращаться с сырьем в процессе производства</p>	<p>Технологии приготовления хлебобулочной продукции</p> <p>Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении хлебобулочной продукции, условиям их хранения</p> <p>Правила пользования сборниками рецептов на приготовление продукции хлебобулочного производства</p> <p>Принципы и приемы презентации хлебобулочной продукции потребителям</p> <p>Правила и технологии расчетов с потребителями</p>	<p>Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента</p> <p>Процеживание, протираание, замешивание, измельчение, формовка, фарширование, начинка хлебобулочной продукции</p> <p>Порционирование (комплектация), раздача</p>

	<p>хлебобулочной продукции          Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты          Эстетично и безопасно упаковывать готовую хлебобулочную продукцию на вынос</p>	<p>Требования охраны труда, производственной санитарии и противопожарной защиты в организациях питания</p>	<p>хлебобулочной продукции массового спроса          Помощь пекарю в производстве сложных видов хлебобулочной продукции и ее презентации          Прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию          Упаковка готовой хлебобулочной продукции на вынос</p>
ПК 5.4	<p>Замешивать тесто, готовить начинки и полуфабрикаты для кондитерской и шоколадной продукции          Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции          Процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции          Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию          Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции          Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции          Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности          Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и</p>	<p>Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания          Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции          Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения          Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции          Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям          Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества          Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции          Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями          Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции          Требования охраны труда,</p>	<p>Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера          Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера          Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера          Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера          Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера</p>

	шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	
ПК 5.5	Порционировать (комплектовать) кондитерскую и шоколадную продукцию Реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции Безопасно использовать технологическое оборудование для изготовления кондитерской и шоколадной продукции Соблюдать санитарно-гигиенические требования и требования охраны труда и пожарной безопасности Аккуратно и экономно использовать сырье в процессе производства кондитерской и шоколадной продукции Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты Эстетично и безопасно упаковывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию на вынос	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Технологии изготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в изготовлении кондитерской и шоколадной продукции, условиям их хранения Правила пользования сборниками рецептов изготовления кондитерской и шоколадной продукции Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции потребителям Методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества Пищевая ценность видов кондитерской и шоколадной продукции Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями Принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях общественного питания	Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера
ПК 6.1	Проверять исправность оборудования, инвентаря,	Назначение, правила использования оборудования,	Подготовка кухни организации питания

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления</p> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)</p> <p>Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия</p>	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p>	<p>и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания</p>
ПК 6.2	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить блюда и изделия национальных кухонь мира</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий национальных кухонь мира</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>

ПК 6.3	<p>Использовать рецептуры, технологические карты приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им</p> <p>Подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Готовить продукцию быстрого питания</p> <p>Проверять органолептическим способом качество блюд, напитков и кулинарных изделий перед упаковкой, отпуском с раздачи, прилавка</p> <p>Порционировать, сервировать и отпускать блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи, прилавка и на вынос</p>	<p>Технологии приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Правила пользования рецептурами, технологическими картами на приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Пищевая ценность различных видов продуктов и сырья, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы и приемы презентации блюд, напитков и кулинарных изделий потребителям</p> <p>Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания</p> <p>Принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>Приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий быстрого питания</p> <p>Выполнение вспомогательных операций при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Упаковка блюд и кулинарных изделий для доставки и на вынос</p> <p>Отпуск готовых блюд, напитков и кулинарных изделий с раздачи, прилавка</p>
--------	---	--	--

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	30	20
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (экзамен)</i>	6	
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1.</b>	<b>Основы микробиологии в пищевом производстве</b>	<b>6</b>	ОК 01-07, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
<b>Тема 1.</b> Введение. Основные группы микроорганизмов, их роль в пищевом производстве. Основные пищевые инфекции и пищевые отравления	<b>Содержание</b>	6	
	Цели, задачи, сущность, структура дисциплины. Основные группы, классификация микроорганизмов. Пищевые инфекционные заболевания.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 1.</b> Устройство микроскопа, овладение техникой микроскопирования.	2	
<b>Раздел 2.</b>	<b>Основы физиологии питания</b>	<b>12</b>	ОК 01-07 ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3
<b>Тема 2.1.</b> Основные пищевые вещества, их источники, роль в структуре питания. Пищеварение и усвояемость пищи	<b>Содержание</b>	8	
	Основные пищевые вещества. Понятие о процессе пищеварения. Физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения. Усвояемость пищи.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 3.</b> Составление сравнительной характеристики продуктов питания по пищевой, физиологической, энергетической ценности.	2	
	<b>Практическое занятие 4.</b> Изучение схемы пищеварительного тракта	2	
<b>Практическое занятие 5.</b> Подбор продуктов питания, лучших с точки зрения усвоения пищи.	2		

<b>Тема 2.2.</b> Обмен веществ и энергии Рациональное сбалансированное питание для различных групп населения	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-07, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3
	Общее понятие об обмене веществ и энергии. Понятие о калорийности пищи. Суточный расход энергии. Рациональное питание: понятие, основные принципы. Возрастные особенности детей и подростков. Понятие о лечебном и лечебно-профилактическом питании.	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 6.</b> Составления рационов лечебного питания.	2	
<b>Раздел 3.</b>	<b>Санитария и гигиена в пищевом производстве</b>	<b>12</b>	
<b>Тема 3.1.</b> Личная и производственная гигиена. Санитарно-гигиенические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания	<b>Содержание</b>	6	ОК 01-07, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3
	Личная гигиена работников предприятий общественного питания. Гигиенические требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю и посуде. Дезинфекция, дератизация, дезинсекция. Моющие и дезинфицирующие средства.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 7.</b> Решение ситуационных задач по правилам пользования моющими и дезинфицирующими средствами, санитарным требованиям к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования.	2	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде, таре	2	
<b>Тема 3.2</b> Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	<b>Содержание</b>	6	ОК 01-07, ПК 1.1-1.5 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5 ПК 6.1-6.3
	Санитарно-гигиенические требования к кулинарной обработке пищевых продуктов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие 9.</b> Санитарные требования к кулинарной обработке пищевых продуктов.	2	
	<b>Практическое занятие 10.</b> Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж).	2	
<b>Всего:</b>		<b>30</b>	

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

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

Кабинет микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### **3.2. Учебно-методическое обеспечение**

##### **3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания**

1. Королёв А.А. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена. В 2 ч. Ч. 1 – М.: Академия.
2. Лаушкина Т.А. Основы микробиологии, физиологии питания. Гигиены и санитарии – М.: Академия.
3. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии, гигиены в пищевом производстве – М.: Академия.
4. Мартинчик А.Н. Микробиологи, физиология питания, санитария и гигиена Ч.2 – М.: Академия.

##### **3.2.2. Дополнительные источники**

1. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года: действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyyh-produktov/>.
2. Об обеспечении санитарного и эпидемического благополучия населения [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 40-ІНС от 10.04.2015 года: действующая редакция по состоянию на 16.03.2020. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakon-dnr-ob-obespechenii-sanitarnogo-i-epidemicheskogo-blagopoluchiya-naseleniya/>.
3. О безопасности и качестве пищевых продуктов [Электронный ресурс]: закон Донецкой Народной Республики № 120-ІНС от 08.04.2016 года: действующая редакция по состоянию на 21.06.2019. – Режим доступа: <https://dnrsovet.su/zakonodatelnaya-deyatelnost/prinyaty/zakony/zakon-donetskoj-narodnoj-respubliki-o-bezopasnosti-i-kachestve-pishhevyyh-produktov/>.

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

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<p><b>Знает:</b> основные понятия и термины микробиологии; основные группы микроорганизмов, микробиологию основных пищевых продуктов; основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в процессе производства кулинарной продукции; методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции; правила личной гигиены работников организации питания; классификацию моющих средств, правила их применения, условия и сроки хранения; правила проведения дезинфекции, дезинсекции, дератизации; пищевые вещества и их значение для организма человека; суточную норму потребности человека в питательных веществах; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии; состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания; физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи, влияющие на нее факторы; нормы и принципы рационального сбалансированного питания для различных групп населения; назначение диетического (лечебного) питания, характеристику диет;</p>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b> -письменного/устного опроса;  -тестирования;  -оценки результатов внеаудиторной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена в виде: -письменных/ устных ответов/тестирования.</p>

<p>методики составления рационов питания</p>		
<p><b>Умеет:</b> 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 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>	<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. -Точность оценки. -Соответствие требованиям инструкций, регламентов. -Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</li> <li>- оценка заданий для внеаудиторной работы</li> </ul> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/ лабораторных занятий</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка выполнения практических заданий на экзамене</li> </ul>

**Приложение 2.2**

**к ПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.02 ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>36</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	36
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	36
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>44</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	44
2.2. Содержание дисциплины.....	45
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>49</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	49
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	49
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>49</b>

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

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП. 02 «Основы товароведения продовольственных товаров»: усвоение теоретических знаний в области ассортимента пищевых продуктов, организации их хранения, оценке качества, контроля запасов и сырья, приобретение умений использовать эти знания в профессиональной деятельности и формирования необходимых компетенций.

Дисциплина ОП.02 «Основы товароведения продовольственных товаров» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	действий (самостоятельно или с помощью наставника)		
ОК. 02	<p>определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации</p> <p>выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска</p> <p>оценивать практическую значимость результатов поиска</p> <p>применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач</p> <p>использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности</p> <p>использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач</p>	<p>номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности</p> <p>приемы структурирования информации</p> <p>формат оформления результатов поиска информации</p> <p>современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства</p>	-
ОК.03	<p>определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности</p> <p>применять современную научную профессиональную терминологию</p> <p>определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи</p> <p>определять инвестиционную</p>	<p>содержание актуальной нормативно-правовой документации</p> <p>современная научная и профессиональная терминология</p> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования</p> <p>основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности</p> <p>правила разработки презентации</p> <p>основные этапы разработки и реализации</p>	

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

	поведения	значимость профессиональной деятельности по профессии стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности пути обеспечения ресурсосбережения принципы бережливого производства основные направления изменения климатических условий региона правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и	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	

	планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	профессиональной направленности	
ПК 1.2- 1.4 ПК 2.1- 2.8 ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.5 ПК 5.1-5.	Обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты, соблюдением товарного соседства. Проверять органолептическим методом качество, безопасность сырья, продуктов. Распознать не доброкачественные продукты. Использовать нитрат- тестер для оценки безопасности сырья. Соблюдать условия, сроки хранения, товарное соседство пищевых продуктов при складировании, хранении.	Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья и пищевых продуктов. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности пищевого сырья, продуктов и материалов. Правила, условия и сроки хранения. особо скоропортящихся продуктов. Дефекты пищевых продуктов, причины возникновения и меры предупреждения. Методы оценки качества пищевых продуктов	Подготовка сырья и продуктов для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий Подготовка полуфабрикатов для приготовления блюд и кулинарных изделий

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	36	20
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>20</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Общие сведения о пищевых продуктах</b>		<b>2</b>	
<b>Тема 1.1 Химический состав пищевых продуктов. Классификация продовольственных товаров.</b>	<b>Содержание</b> Состав пищевых веществ, значение в питании. Пищевые вещества: вода, минеральные вещества, углеводы, жиры, белки, витамины, ферменты, прочие вещества Классификация продовольственных товаров	2	ОК 01-07 ОК 0.9 ОК 10
<b>Раздел 2. Свежие и переработанные плоды, овощи, грибы</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 2.1. Товароведная характеристика свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Пищевая ценность, значение в питании, классификация, характеристика ассортимента общие требования к качеству свежих овощей, плодов, грибов и продуктов их переработки. Кулинарное назначение	2	ОК 0.9 ОК 10 ПК 1.2-1.4 ПК 2.1-2.4
	<b>В том числе практических занятий</b>		ПК 2.5-2,6
	Изучение хозяйственно-ботанических сортов свежих овощей. Оценка качества по стандарту.	2	ПК 3.1-3.4
	Изучение помологических х сортов свежих плодов. Оценка качества по стандарту	2	
<b>Раздел 3. Зерно. Продукты переработки зерна</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 3.1 Товароведная характеристика зерна и продуктов его переработки</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Зерно, строение, пищевая ценность. Пищевая ценность, классификация, характеристика ассортимента, общие требования к качеству круп, муки и макаронных и хлебобулочных изделий. Кулинарное назначение.	2	ОК 0.9 ОК 10 ПК 2.5-2.6 ПК 3.1-3.4

	<b>В том числе практических занятий</b>		ПК 5.1-5.3
	Распознавание ассортимента круп, оценка качества по стандарту	2	
	Распознавание ассортимента макаронных изделий, оценка качества по стандарту	2	
<b>Раздел 4. Кондитерские и вкусовые товары</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 4.1. Товароведная характеристика кондитерских и вкусовых товаров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Пищевая ценность, значение в питании классификация, характеристика ассортимента, общие требования качеству кондитерских и вкусовых товаров. Кулинарное назначение	2	ОК 0.9 ОК 10 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Изучение ассортимента пряностей, оценка качества по стандарту	2	
<b>Раздел 5. Мясо и мясные товары</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 5.1 Товароведная характеристика мясных товаров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Пищевая ценность мяса, значение в питании .Ассортимент и характеристика мясных продуктов, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения.Кулинарное назначение мяса и мясных продуктов	2	ОК 0.9 ОК 10 ПК-2.7-2.8 ПК 3.1-3.6
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Распознавание ассортимента изделий из мяса, оценка качества по стандарту.	2	
<b>Раздел 6. Рыба и рыбные товары</b>		<b>6/4</b>	
<b>Тема 6.1 Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров</b>	<b>Содержание</b>		ОК 01-07
	Пищевая ценность рыбы, значение в питании Классификация, характеристика ассортимента . рыбных товаров, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение свежей рыбы и продуктов ее переработки продуктов	2	ОК 0.9 ОК 10 ПК-2.7-2.8 ПК 3.1-3.6
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Оценка качества мороженой рыбы по органолептическим показателям	2	
	Оценка качества рыбных консервов. Расшифровка	2	

	маркировки,		
<b>Раздел 7. Молоко и молочные товары.</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 7.1 Товароведная характеристика молока, продуктов переработки молока</b>	<b>Содержание</b> Пищевая ценность, значение в питании молока и молочных продуктов. Классификация, характеристика ассортимента. молочных товаров, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение .	2	ОК 01-07, 09,10 ПК 2.4-2.6 ПК 4.1-4.5 ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Оценка качества молочных консервов. Расшифровка маркировки	2	
<b>Раздел 8 Яйца. Пищевые жиры</b>		<b>4/2</b>	
<b>Тема 8.1. Товароведная характеристика яиц, продуктов их переработки, пищевых жиров</b>	<b>Содержание</b> Пищевая ценность, значение в питании яиц, пищевых жиров. Классификация, характеристика ассортимента, общие требования к качеству. Условия и сроки хранения. Кулинарное назначение .	2	ОК 01-07, 09,10 ПК1.2-1.4 ПК 3.1-3.6 ПК 5.1-5.5
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Определение вида и категории яиц по органолептическим показателям. Ознакомление с дефектами яиц.	2	
Промежуточная аттестация	Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Товароведения продовольственных товаров, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Епифанова М.В. Товароведение продовольственных товаров: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / М.В. Епифанова. - М.: Издательский центр «Академия», 2023-208

2. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов-. М.: Издательский центр «Академия», 2024-336

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Васюкова А.Н., Варварина Н.М. Товароведение пищевых продуктов: учебник для сред. проф. образования-2-е изд., -М. :Издательский центр «Академия», 2021-242

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
<u>Знания:</u> Основных веществ химического состава пищевых продуктов, свойства, содержание в пищевых продуктах, нормы потребления; - признаков классификации продовольственных товаров; методов оценки качества пищевых продуктов; -основ хранения пищевых продуктов; методов консервирования, влияния на качество готовых продуктов; - характеристик ассортимента групп продовольственных товаров; -требований к качеству, дефектов, условий и сроков хранения, кулинарные свойства пищевых продуктов,	Демонстрация интереса к будущей профессии; -обоснование выбора и применение методов и способов решения учебных задач; определять качество сырья и готовой продукции; - демонстрация аналитических и рефлексивных умений при выполнении учебных задач; - нахождение и использование информации для выполнения учебных задач, личностного развития; - демонстрация навыков использования информационно-коммуникационных технологий в учебной деятельности; - взаимодействие обучающихся друг с другом, преподавателем;  использовать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам; осуществлять взаимосвязь	Экспертная оценка выполнения практической работы; устный/письменный опрос; оценка выполнения рефератов; тестирование; оценка выполнения презентаций; оценка достижения результата через: -активное участие в ходе занятия; оценка выполнения самостоятельной работы; дифференцированный зачет

<p>использование в кулинарии; свойств и видов ингредиентов, используемых в кулинарии</p> <p><u>Умения:</u></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- распознавать ассортимент групп продоваров;</li><li>-устанавливать дефекты продоваров;</li><li>-расшифровывать маркировку консервов;</li><li>-проводить органолептическую оценку качества на соответствие требованиям стандартов;</li><li>- контролировать условия и сроки хранения для обеспечения сохраняемости продовольственных товаров и сырья;</li><li>хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li></ul>	<p>пищевых продуктов; пользоваться нормативными документами;</p>	
--	--	--

**Приложение 2.3**

**к ПОП-П по профессии  
43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»**

**2024г.**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>49</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	49
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	49
1.3. Обоснование вариативной части .....	56
<b>x2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>57</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	57
2.2. Содержание дисциплины.....	58
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>62</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	62
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	62
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>63</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.03 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ И ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОЧЕГО МЕСТА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места»: приобретение навыков подготовки рабочего места, оборудования, для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами; выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и организация рабочих мест и соблюдение правил охраны труда в организации питания; правил безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования.

Дисциплина «ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места» включена в обязательную часть общеобразовательного цикла образовательной программы в количестве 36 ч. и 54 ч. из вариативной части образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01.	Распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, анализировать и выделять её составные части; определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план, определять необходимые ресурсы; выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; владеть актуальными методами работы в	Актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; структуру плана для решения задач, алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях; основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте; методы работы в профессиональной и смежных сферах; порядок оценки результатов решения задач профессиональной	-

	<p>профессиональной и смежных сферах; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника).</p>	<p>деятельности.</p>	
ОК 02.	<p>Определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации; выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска; оценивать практическую значимость результатов поиска; применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности; использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач.</p>	<p>Номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности; приемы структурирования информации; формат оформления результатов поиска информации; современные средства и устройства информатизации, порядок их применения; программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства.</p>	-
ОК 03.	<p>Определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; применять</p>	<p>Содержание актуальной нормативно-правовой документации; современная научная и профессиональная терминология;</p>	-

	<p>современную научную профессиональную терминологию; определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования; выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности, выявлять источники финансирования; презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности; определять источники достоверной правовой информации; составлять различные правовые документы; находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать; оценивать жизнеспособность проектной идеи, составлять план проекта.</p>	<p>возможные траектории профессионального развития и самообразования; основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности; правила разработки презентации; основные этапы разработки и реализации проекта.</p>	
ОК 04.	<p>Организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности.</p>	<p>Психологические основы деятельности коллектива; психологические особенности личности.</p>	-
ОК 06.	<p>Проявлять</p>	<p>Сущность гражданско-</p>	-

	<p>гражданско-патриотическую позицию; демонстрировать осознанное поведение; описывать значимость своей специальности; применять стандарты антикоррупционного поведения.</p>	<p>патриотической позиции; традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; значимость профессиональной деятельности по специальности; стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</p>	
ОК 07.	<p>Соблюдать нормы экологической безопасности; определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности; организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства; организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона; эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>	<p>Правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности; пути обеспечения ресурсосбережения; принципы бережливого производства; основные направления изменения климатических условий региона; правила поведения в чрезвычайных ситуациях.</p>	-
ОК 09.	<p>Понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и</p>	<p>Правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы; основные</p>	-

	<p>бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</p> <p>участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</p> <p>строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</p> <p>кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</p> <p>писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.</p>	<p>общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</p> <p>лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</p> <p>особенности произношения;</p> <p>правила чтения текстов профессиональной направленности.</p>	
<p>ПК 1.1</p> <p>Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Использовать посудомоечные машины</p> <p>Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования</p> <p>Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними</p> <p>Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий</p> <p>Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания</p> <p>Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.</p>

		(далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	
ПК 2.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.
ПК 3.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

<p>приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</p>	<p>приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</p>	<p>организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</p>
<p>ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и</p>	<p>Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд,</p>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS</p>

	кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.	напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.	Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции Назначение, правила использования применяемого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемой в кондитерском цехе, и правила ухода за ними	Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха по заданию кондитера Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и

		Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания.	условиям хранения, по заданию кондитера.
ПК 6.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Использовать посудомоечные машины Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.	Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания.

### 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки (если указаны ПК)	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
--------	---	----------------------	-------------	---

1	Подготавливать рабочее место, оборудование для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами региональной кухни с учетом потребностей различных категорий потребителей.	Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания	4	Постоянное обновление и расширение оборудования, инструментов и форм обслуживания в предприятиях индустрии питания.
2	Подготавливать и работать на современном оборудовании с учетом его постоянного обновления на предприятиях региона в соответствии с инструкциями и регламентами.	Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	20	
3		Тема 2.1. Механическое оборудование	16	
4		Тема 2.2. Тепловое оборудование	10	
5		Тема 2.3. Холодильное оборудование	4	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	80	18
Самостоятельная работа	4	-
Промежуточная аттестация в <i>форме (зачет, диф.зачет, экзамен)</i>	6	-
<b>Всего</b>	<b>90</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Организация рабочего места</b>		<b>34/10</b>	
<b>Тема 1.1. Классификация и характеристика основных типов организаций питания</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10. ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.1.
	Классификация, основные типы и классы организаций питания.	2	
	Характеристика основных типов организаций питания. Специализация организаций питания.	2	
<b>Тема 1.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства</b>	<b>Содержание</b>	<b>20</b>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10. ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.1.
	Характеристика, назначение и особенности деятельности заготовочных, доготовочных организаций питания и организаций с полным циклом производства.	2	
	Характеристика структуры производства организации питания. Общие требования к организации рабочих мест повара.	2	
	Организация работы складских помещений в соответствии с типом организации питания. Нормируемые и ненормируемые потери. Правила приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов.	2	
	Характеристика способов кулинарной обработки.	2	
	Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	

	Организация зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. Характеристика организации рабочих мест повара.	2	
	Организация работы кондитерского цеха. Организация рабочих мест по производству кондитерской продукции.	2	
	Организация реализации готовой кулинарной продукции. Общие требования к хранению и отпуску готовой кулинарной продукции. Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2	
	Учет сырья и готовой кулинарной продукции на производстве.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>10</b>	
	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест повара по обработке сырья: овощей, рыбы, мяса, птицы.	2	
	Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест повара по приготовлению холодной кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие № 3 Организация рабочих мест повара по приготовлению горячей кулинарной продукции.	2	
	Практическое занятие № 4 Организация рабочих мест повара по производству кондитерской продукции.	2	
	Практическое занятие № 5 Организация рабочих мест повара по отпуску готовой кулинарной продукции для различных форм обслуживания.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений.	<b>2</b>	
<b>Раздел 2. Техническое оснащение</b>		<b>40/8</b>	
<b>Тема 2.1.</b>	<b>Содержание</b>	<b>18</b>	ОК 01.; ОК 02.;

<b>Механическое оборудование</b>	Классификация механического оборудования. Основные части и детали машин. Автоматика безопасности.	2	ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10. ПК 1.1.; ПК 2.1.; ПК 3.1.; ПК 4.1.; ПК 5.1.; ПК 6.1.
	Универсальные приводы. Назначение, принципы устройства, комплекты сменных механизмов и правила их крепления. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для обработки овощей, зелени, грибов, плодов. Классификация, характеристика. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для обработки мяса и рыбы. Классификация, характеристика. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование кондитерского цеха. Классификация, характеристика. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для нарезки хлеба и гастрономических товаров. Классификация, характеристика. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для раздачи пищи. Назначение. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для процессов вакуумирования и упаковки. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для тонкого измельчения продуктов в замороженном виде. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 6 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования для обработки овощей, мяса и рыбы.	2	
Практическое занятие № 7 Изучение правил безопасной эксплуатации оборудования кондитерского цеха.	2		
<b>Тема 2.2. Тепловое оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10.
	Классификация теплового оборудования по технологическому назначению, источнику тепла и способам его передачи. Характеристика основных способов нагрева. Автоматика	2	

	безопасности. Правила безопасной эксплуатации.		ПК 1.1.; ПК 2.1; ПК 3.1.; ПК 4.1; ПК 5.1.; ПК 6.1.
	Варочное оборудование. Классификация. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Жарочное оборудование. Варочно-жарочное оборудование. Классификация, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Универсальное и водогрейное оборудование. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Оборудование для раздачи пищи. Назначение, устройство. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	<b>В том числе практических и лабораторных занятий</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие № 8 Изучение правил безопасной эксплуатации теплового оборудования.	2	
	Практическое занятие № 9 Изучение правил безопасной эксплуатации многофункционального теплового оборудования.	2	
<b>Тема 2.3. Холодильное оборудование</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01.; ОК 02.; ОК 03.; ОК 04.; ОК 06.; ОК 07.; ОК 09.; ОК 10. ПК 1.1.; ПК 2.1; ПК 3.1.; ПК 4.1; ПК 5.1.; ПК 6.1.
	Классификация и характеристика холодильного оборудования, Способы охлаждения. Правила безопасной эксплуатации.	2	
	Требования системы ХАССП к соблюдению личной и производственной гигиены.	2	
	<b>В том числе самостоятельная работа обучающихся</b> Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных материалов; подготовка сообщений.	<b>2</b>	
<b>Промежуточная аттестация</b>		<b>6</b>	
<b>Всего</b>		<b>90</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Технического оснащения и организации рабочего места, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания – М.: Академия, 2021
2. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места – М.: Академия, 2021

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
4. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
6. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция).
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
9. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07.
10. Главный портал индустрии гостеприимства и питания [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://www.horeca-magazine.ru/>.
11. Каталог пищевого оборудования [Электронный ресурс] – Режим доступа: <http://www.food-service.ru/catalog>.
12. [www.restoracia.ru](http://www.restoracia.ru).

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

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними.</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий.</li> <li>– Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания.</li> <li>– Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания.</li> <li>– Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания.</li> <li>– Рецептуры и технологии приготовления кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>– Требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Проверять исправность оборудования, инвентаря,</li> </ul>	<p>Подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания. Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами). Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия. Подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания. Уборка рабочих мест работников кондитерского цеха по заданию кондитера. Проверка простого технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы.</li> </ul> <p>Промежуточная аттестация в форме экзамена в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов.</li> </ul>

<p>инструментов, весоизмерительных приборов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Использовать посудомоечные машины.</li> <li>– Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.</li> <li>– Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления.</li> <li>– Выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе.</li> <li>– Соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте в кондитерском цехе.</li> <li>– Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве кондитерской и шоколадной продукции.</li> <li>– Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами).</li> <li>– Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.</li> </ul>	<p>приборов кондитерского цеха по заданию кондитера.</p> <p>Упаковка готовой продукции и складирование пищевых продуктов, используемых в приготовлении кондитерской и шоколадной продукции или оставшихся после их приготовления, с учетом требований к безопасности и условиям хранения, по заданию кондитера.</p>	
--	---	--

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.04 ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>69</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	69
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	69
<b>x2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>70</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	70
2.2. Содержание дисциплины.....	71
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>74</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	74
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	74
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>74</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП 04. ЭКОНОМИЧЕСКИЕ И ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности»: формирование у обучающихся системы знаний об экономических и правовых основах профессиональной деятельности; основ экономического мышления, грамотного и ответственного экономического и правового поведения в повседневной жизни и профессиональной деятельности.

Дисциплина «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

Результаты освоения дисциплины соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; - определять необходимые ресурсы.	-актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить; - алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ОК.02	-выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую и правовую информацию в различных источниках для решения практических задач различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать информацию для решения практических задач	- алгоритм поиска актуальной экономической и правовой информации в различных источниках, включая Интернет;	
ОК.03	- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности; - определять и выстраивать траектории	-содержание актуальной нормативно-правовой документации возможные траектории профессионального развития и самообразования.	

	профессионального развития и самообразования.		
ОК.04	-совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономико-правовой направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров.	- базовые экономические знания и ценностные ориентиры.	
ОК.05	- оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства.	- требования профессиональной этики и этики трудовых отношений.	
ОК.06	- применять способы познавательной, практической деятельности к различным экономико-правовым практикам.	- способы познавательной, практической деятельности к различным социально-экономическим практикам	
ОК.09	- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;	- современные средства и устройства информатизации;	
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1	Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами)	Принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания	Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. практ. подготовка
Учебные занятия	36	8
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета		
Всего	<b>36</b>	<b>8</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем, ак. ч. / в т. ч. в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности</b>		<b>20</b>	
<b>Тема 1.1 Принципы рыночной экономики</b>	<b>Содержание:</b>	<b>6</b>	
	Понятие экономики и права. Цели, задачи и структура дисциплины, связь с другими дисциплинами. Основные направления социально-экономического развития ДНР.	1	ОК 02-03 ОК11
	Производство как процесс создания полезного продукта. Факторы производства, их классификация.	1	ОК 02-03 ОК11
	Производственные возможности общества и ограниченность ресурсов.	1	ОК 02-03 ОК11
	Основные понятия рыночной экономики. Рынок, понятие и виды, инфраструктура и конъюнктура рынка, элементы рыночного механизма (спрос и предложение, рыночные цены, конкуренция).	1	ОК 02-03 ОК11
	Закон спроса и предложения. Факторы, влияющие на спрос и предложение.	1	ОК 02-03 ОК11
	Конкуренция: ее типы и виды. Монополия, антимонопольное законодательство.	1	ОК 02-03 ОК11
<b>Тема 1.2. Предприятие (организация) как субъект хозяйствования</b>	<b>Содержание</b>	<b>14</b>	
	Сущность предпринимательства, его виды: производственное, коммерческое, финансовое, страховое, посредническое. Его характеристика.	1	ОК 02-03, ОК 09 ОК11
	Субъекты предпринимательской деятельности, и их правовое положение.	1	ОК 02-03, ОК11 ПК 1.1 – 6.1
Значение малого бизнеса для экономики страны, меры господдержки малому бизнесу.	1	ОК 01-03, ОК11	

Виды предпринимательских рисков и способы их предотвращения и минимизации.	1	ОК 01-03, ОК11 ПК 6.1
Виды экономической деятельности (отрасли народного хозяйства). Признаки отрасли общественного питания, ее роль и значение в экономике ДНР.	1	ОК 01-03, ОК11 ПК1.1 – ПК 6.1
Понятие организации, краткая характеристика, классификация, цели и задачи деятельности предприятий индустрии питания.	1	ОК 02-03, ОК11 ПК 1.1 – ПК 6.1
Капиталовложения (инвестиции): их сущность и цели. Основные источники финансирования фирмы. Виды ценных бумаг, их особенности.	1	ОК 01-03, ОК11
Ресурсы предприятий. Уставный капитал и источники его формирования. Основной и оборотный капитал. Пути ресурсосбережения в организации.	1	ОК 02-03, ОК11 ПК 1.1 – ПК 6
Производственная программа предприятия индустрии питания. Экономическое обоснование выпуска продукции. Товарооборот: понятие, структура, факторы, влияющие на товарооборот.	1	ОК 02-03, ОК10 – ОК11 ПК 1.1 – ПК 6.1
Организационно-правовые формы предприятий, виды и особенности, достоинства и недостатки. Правовое регулирование хозяйственных отношений.	1	ОК 02-03, ОК11 ПК 5.1
Управление предприятием: цели, задачи, методы. Планирование хозяйственной деятельности. Принципы организации производства. Классификация производственных процессов.	1	ОК 01-03, ОК11 ПК 5.1
Издержки производства и обращения: состав, структура. Контроль над издержками в ходе коммерческой деятельности. Себестоимость продукции общественного питания. Ценообразование. Ценовая политика.	1	ОК 02-03, ОК11 ПК 5.1
<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	
Практическое занятие №1 Определение организационно-правовых форм и видов коммерческих и некоммерческих организаций.	1	ОК 02-03, ОК 09, 11
Практическое занятие №2 Решение ситуационных задач. Особенности правового регулирования деятельности предприятий индустрии питания.	1	ОК 02-03, ОК 09, 11

<b>Раздел 2. Основы трудового права и формы оплаты труда</b>		<b>16</b>	
<b>Тема 2.1 Основные положения законодательства, регулирующие трудовые отношения</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	
	Основные понятия трудового законодательства. Правовое регулирование трудовых отношений. Трудовой договор.	1	ОК 02-03, ОК05, ОК10 ОК11 ПК 5.1
	Рабочее время и время отдыха. Дисциплина труда и трудовой распорядок.	1	ОК 02-03, 11
	Материальная ответственность сторон трудового договора. Договор о материальной ответственности.	1	ОК 02-03, ОК10-ОК11 ПК 5.1
	Защита трудовых прав работников.	1	ОК 02-03, 10 ПК 5.1
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>4</b>	
	Практическое занятие №3 Порядок заключения, расторжения, изменения условий трудового договора. Составление резюме.	2	ОК 02-04, ОК 09, ОК10, ОК11 ПК 5.1
	Практическое занятие №4 Определение материальной ответственности работодателей и работников. Решение ситуационных задач.	2	ОК 02-03, ОК 09, 11
<b>Тема 2.2. Механизм формирования и формы оплаты труда</b>	<b>Содержание</b>	<b>7</b>	
	Государственная политика в области оплаты труда. Механизм формирования оплаты труда по трудовому законодательству.	1	ОК 02-03, ОК06, ОК11
	Формы и системы заработной платы. Формирование фонда оплаты труда, определение средней заработной платы.	1	ОК 02-03, ОК11
	Производительность труда. Методы оценки производительности труда. Мотивация труда: виды и способы. Техническое нормирование труда.	1	ОК 02-03, ОК11
	Гарантии и компенсации при оплате труда. Удержания из заработной платы, их виды.	1	ОК 02-03, ОК11
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	
	Практическое занятие №5 Расчет заработной платы при различных формах оплаты труда	2	ОК 02-03, ОК 09, 11
	Права предприятий и организаций по защите интересов трудящихся.	1	ОК 02-03,x
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>1</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Социально-экономические дисциплины» оснащен в соответствии с приложением 3 ПОП – П.

#### 3.2 Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные, электронные издания

1. Трудовой кодекс РФ
2. Налоговый кодекс РФ
3. Кодекс РФ об административных правонарушениях
4. Закон РФ от 09.01.1996 №2-ФЗ (О защите прав потребителей).
5. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании – М.: Академия, 2021
6. Румынина В.В. Правовое обеспечение профессиональной деятельности – М.: Академия, 2021
7. Федорянич О.И. Правовое обеспечение профессиональной и предпринимательской деятельности – М.: Академия, 2023.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Соколова С.В. Экономика организаций – М.: Академия, 2020
2. Шкатула В.И. Основы права - М.: Академия, 2022
3. Котерова Н.П. Экономика организаций – М.: Академия, 2021

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- выявлять, эффективно искать и обрабатывать актуальную экономическую и правовую информацию в различных источниках для решения практических задач в реальной жизни, учебной и профессиональной деятельности;</li> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- совместно разрабатывать и реализовывать проекты экономико-правовой</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- тестирование;</li> <li>- решение задач;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- устный опрос</li> <li>- фронтальный письменный опрос</li> <li>- эссе</li> <li>- доклад</li> <li>- реферат</li> <li>- оценка составленных</li> </ul>

<p>направленности на основе базовых экономических знаний и ценностных ориентиров;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать и аргументировать собственную точку зрения по экономическим проблемам, различным аспектам социально-экономической политики государства;</li> <li>- применять способы познавательной, практической деятельности к различным экономико-правовым практикам;</li> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- уметь ориентироваться в текущих экономических и правовых событиях в России и в мире;</li> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи; –презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>–оформлять бизнес-план;</li> <li>–рассчитывать размеры выплат по кредитам;</li> </ul> <p>Пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт (далее - POS терминалами) Принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия.х</p>	<p>терминологии</p>	<p>презентаций по темам раздела</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценка самостоятельно выполненных заданий;</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>--актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- владение навыками поиска актуальной экономической и правовой информации в различных источниках, включая Интернет;</li> <li>-умение различать факты, аргументы и оценочные суждения; анализировать, преобразовывать и использовать информацию для решения практических задач в учебной деятельности и реальной жизни;</li> <li>-содержание актуальной нормативно-правовой документации</li> </ul> <p>возможные траектории профессионального развития и самообразования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- базовые экономические знания и ценностные ориентиры;</li> <li>- требования профессиональной этики и этики трудовых отношений;</li> <li>- применять способы познавательной,</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательности 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>тестирование;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- решение задач;</li> <li>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</li> <li>- устный опрос</li> <li>-фронтальный письменный опрос</li> <li>-эссе</li> <li>- доклад</li> <li>- реферат</li> <li>- оценка составленных презентаций по темам раздела</li> <li>-оценка самостоятельно выполненных</li> </ul>

<p>практической деятельности к различным социально-экономическим практикам; современные средства и устройства информатизации;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- готовность и способность к самостоятельной информационно-познавательной деятельности, владение навыками получения необходимой информации из словарей разных типов, умение ориентироваться в различных источниках информации;</li> <li>–основы предпринимательской деятельности;</li> <li>–основы финансовой грамотности;</li> <li>–правила разработки бизнес-планов;</li> <li>–порядок выстраивания презентации;</li> <li>–виды кредитных банковских продуктов;</li> <li>- Нормативные правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;</li> <li>-принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (далее - ХАССП) в организациях общественного питания</li> </ul>		заданий;
---	--	----------

**Приложение 2.5**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.05. ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>81</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	81
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	81
1.3. Обоснование вариативной части .....	81
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>82</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	82
2.2. Содержание дисциплины.....	83
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>86</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	86
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	86
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>86</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.05 ОСНОВЫ КАЛЬКУЛЯЦИИ И УЧЁТА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.05 Основы калькуляции и учёта»: формирование у обучающихся практических навыков применения регламентов, стандартов и нормативно-технической документации, используемой при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий и имеет связь с учебной дисциплиной ОП 04. Экономические и правовые основы профессиональной деятельности и со всеми профессиональными модулями.

Дисциплина «ОП.05 Основы калькуляции и учёта» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы в количестве 32 ч. и 24 ч из вариативной части.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 6.1-6.3 ОК 01-07, 09	Рассчитывать стоимость кулинарной и кондитерской продукции собственного производства. Вести учет реализованной кулинарной и кондитерской продукции. Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	Правила торговли. Виды оплаты по платежам Правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты. Правила расчета потребности в сырье и пищевых продуктах. Правила составления заявки на склад	Ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на раздаче и на вынос; взаимодействия с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи; подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

## 1.3.Обоснование часов вариативной части ОПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Оформление документов первичной отчетности и ведение учета сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,	Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	1	Учебная дисциплина введена в учебный план в соответствии с региональными требованиями работодателей
2	определение процентной доли потерь на производстве при различных видах обработки сырья; составление плана-меню, работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;	Тема 2. Работа с нормативно-технической документацией	13	
3	расчёт цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформление калькуляционных карт; участие в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве; пользование контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями; приём оплаты наличными деньгами и оформление безналичных платежей;	Тема 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании	10	

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	48	22
в т.ч. практические занятия	22	22
Самостоятельная работа	2	
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	
<b>Всего</b>	<b>56</b>	<b>22</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>РАЗДЕЛ 1 Учет на предприятиях общественного питания</b>		<b>48</b>	
<b>Содержание учебного материала</b>		<b>1</b>	
Тема 1. Общая характеристика бухгалтерского учета	Особенности, принципы и формы организации бухгалтерского учета. Понятие документооборота. Требования к документам	1	ОК.1-10
Тема 2. Работа с нормативно-технической документацией	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>13</b>	
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Характеристика, построение, правила пользования.	1	ОК. 1-10
	Работа со Сборником рецептур. Расчет требуемого количества сырья, п/ф при обработке продуктов.	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6
	Сборник рецептур мучных и кондитерских изделий. Характеристика, построение, правила пользования.	2	ПК. 5.1-5.5
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 1.</b> Ознакомление со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.6
	<b>Практическое занятие 2.</b> Расчет требуемого количества сырья, п/ф при обработке продуктов	2	ПК 1.1-1.2
	<b>Практическое занятие 3.</b> Определение нормы закладки сырья для приготовления блюд.	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.6
<b>Практическое занятие 4.</b> Нормы взаимозаменяемости сырья при приготовлении блюд	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6	
Тема 3. Ценообразование и калькуляция в общественном питании	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>12</b>	
	Общие сведения о цене. Виды цен. Порядок определения продажных цен	2	ОК. 1-10
	Понятие калькуляции. Калькуляция холодных закусок и супов.	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6

	Калькуляция вторых блюд, мучных и фирменных блюд и изделий	2	ПК 2.3-2.8, 4.2-4.6
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 5.</b> Калькуляция холодных блюд.	2	ПК 3.2-3.6,
	<b>Практическое занятие 6.</b> Калькуляция супов.	2	ПК 2.3-2.8,
	<b>Практическое занятие 7.</b> Калькуляция вторых блюд	2	ПК 2.3-2.8,
Тема 4. Учет сырья и готовой продукции на производстве, отчетность о работе производства.	<b>Содержание учебного материала</b>	<b>22</b>	
	Отпуск сырья на производство	2	ПК 1.1 2.1 3.1 4.1 5.1
	Оформление отпуска товаров на производство	2	ПК 1.1 2.1 3. 1 4.1 5.1
	Оформление реализации готовой продукции.	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.6
	Учет сырья и готовой продукции на производстве.	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.6
	Порядок проведения инвентаризации.	2	ОК. 1-10
	Учёт результатов инвентаризации	2	ОК. 1-10
	Итоговое занятие	2	ОК. 1-10
	<b>Тематика практических занятий</b>	<b>8</b>	
	<b>Практическое занятие 8.</b> Разработка плана-меню.	2	ОК. 1-10
	<b>Практическое занятие 9.</b> Расчет потребности в сырье.	2	ПК 2.3-2.8, 3.2-3.6, 4.2-4.6
	<b>Практическое занятие 10.</b> Оформление отпуска товаров на производство.	2	ОК. 1-10
	<b>Практическое занятие 11.</b> Учет сырья и готовой продукции на производстве.	2	ОК. 1-10
<b>Самостоятельная работа</b>	2		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).			
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.			
3. Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.			
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>	<b>6</b>		

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Социально-экономических дисциплин, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Потапова И.И. Основы калькуляции и учёта – М.: Академия, 2021
2. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга – М.: Академия, 2018
3. Здобнов, А. И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / А. И. Здобнов. – Киев: Арий. – 2013. – 680 с.
4. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий – Санкт-Петербург: Профикс, 2006

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Быстров С.А. Экономика и организация ресторанного бизнеса: учебное пособие/ Быстров С.А. – М.: Форум, 2011. - 464с.
2. Перетятко Т.И. Организация учёта и калькуляции на предприятиях общественного питания: Учебник для СПО. – Ростов н/Д: «Феникс», 2011.– 352 с.
3. <http://economy.gov.ru>
4. <http://www.consultant.ru>

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6 4.1-4.5, 5.1-5.5, 6.1-6.3 ОК 01-04, 06-07, 09-10	Знает: - виды учета, требования, предъявляемые к учету; - задачи бухгалтерского учета; - предмет и метод бухгалтерского учета; - элементы бухгалтерского учета; - принципы и формы организации бухгалтерского учета - особенности организации бухгалтерского учета в общественном питании; - основные направления совершенствования, учета и контроля отчетности на современном этапе; - формы документов,	Зачет. Интерпретация результатов выполнения практических и занятий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

	<p>применяемых в организациях питания, их классификацию;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования, предъявляемые к содержанию и оформлению документов;</li> <li>- понятие цены, ее элементы, виды цен,</li> <li>- понятие калькуляции и порядок определения розничных цен на продукцию собственного производства;</li> </ul> <p>Умеет:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять документы первичной отчетности и вести учет сырья, готовой и реализованной продукции и полуфабрикатов на производстве,</li> <li>- составлять товарный отчет за день; <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять процентную долю потерь на производстве при различных видах обработки сырья;</li> </ul> </li> <li>- составлять план-меню, работать со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими и технико-технологическими картами;</li> <li>- рассчитывать цены на готовую продукцию и полуфабрикаты собственного производства, оформлять калькуляционные карточки;</li> <li>- участвовать в проведении инвентаризации в кладовой и на производстве;</li> <li>- пользоваться контрольно-кассовыми машинами или средствами автоматизации при расчетах с потребителями;</li> <li>- принимать оплату наличными деньгами;</li> <li>- принимать и оформлять безналичные платежи.</li> </ul>	
--	---	--

**Приложение 2.6**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>90</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	90
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	90
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>94</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	94
2.2. Содержание дисциплины.....	95
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>98</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	98
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	98
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>101</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ « ОП.06 ОХРАНА ТРУДА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Охрана труда»: состоит в формировании у обучающихся необходимого уровня знаний и умений по правовым и организационным вопросам охраны труда, по вопросам гигиены труда, производственной санитарии, техники безопасности, пожарной безопасности, характера мышления, при котором вопросы сохранения здоровья и трудоспособности человека в процессе трудовой деятельности рассматриваются в качестве приоритета, осознания социально-этической важности проблемы безопасности труда, необходимого уровня умений решения типовых задач по охране труда в соответствии с должностными обязанностями первичной должности будущей профессии.

Дисциплина «Охрана труда» включена в обязательную часть (общепрофессионального) цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить	
	анализировать и выделять её составные части	основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте	
	определять этапы решения задачи	алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
	выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы	методы работы в профессиональной и смежных сферах	
	составлять план действия	структура плана для решения задач	
	определять	порядок оценки	

	необходимые ресурсы; владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах; реализовывать составленный план; оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК.02	определять задачи для поиска информации	номенклатура информационных источников	
	выбирать необходимые источники информации	приемы структурирования информации	
	структурировать получаемую информацию; оценивать практическую значимость результатов поиска	формат оформления результатов поиска информации	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности	содержание актуальной нормативно-правовой документации	-
	применять современную научную профессиональную терминологию	современная научная и профессиональная терминология	
	определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования	возможные траектории профессионального развития и самообразования	
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды; взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности	
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на	особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и	

	государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе	построения устных сообщений	
ОК.06	описывать значимость своей специальности	сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей	
ОК.07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности		
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)		
ПК 1.1	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК 2.1	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК 3.1	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и

	приборов		регламентами организации питания
ПК 4.1	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК 5.1	выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов кондитерского цеха к работе	требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания	подготовка к работе кондитерского цеха и своего рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания
ПК 6.1	проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	подготовка кухни организации питания и рабочих мест к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	30	10
в т.ч.:		
теоретическое обучение	20	
практические занятия		10
Промежуточная аттестация в <i>форме (экзамен)</i>	6	
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>10</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий, курсовая работа (проект)	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формирование которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основные понятия в области охраны труда</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1. Законодательство в области охраны труда Государственное управление охраной труда	<p><b>Содержание</b></p> <p>Введение. Основные понятия в области охраны труда. Нормативно-правовая база охраны труда: понятие, назначение. Основные направления государственной политики в области охраны труда.</p>	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 ОК 01- ОК 06
Тема 1.2. Организация работы по охране труда на предприятии	<p><b>Содержание</b></p> <p>Основные задачи управления охраной труда. Служба охраны труда, ее основные задачи и функции, права и ответственность работников. Обучение, организация и проведение инструктажей по охране труда, проверка знаний требований охраны труда.</p>	2	
	<p><b>В том числе практических занятий</b></p> <p><b>Практическое занятие №1</b> Организация и проведение инструктажа по охране труда</p>	2	
<b>Раздел 2. Условия труда на предприятиях общественного питания</b>		<b>10</b>	
Тема 2.1.	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1,

Основные понятия условия труда. Обеспечение нормативных санитарно-гигиенических условий на рабочем месте	Общие вопросы производственной санитарии и гигиены труда. Микроклимат производственных помещений, его параметры и влияние на организм человека. Нормирование параметров микроклимата помещений. Освещенность производственных помещений и рабочих мест. Производственный шум, средства и методы защиты от шума. Основные понятия о вибрации, защита от действия вибрации.		ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 ОК 01- ОК 06
Тема 2.2. Производственный травматизм и профессиональные заболевания	<b>Содержание</b>	2	
	Анализ причин травматизма и профессиональных заболеваний. Методы изучения причин производственного травматизма и профессиональных заболеваний. Расследование несчастных случаев на производстве. Возмещение вреда, причиненного работникам увечьем или профессиональным заболеванием.		
	Оказание первой помощи пострадавшим при несчастных случаях (при отсутствии сознания, искусственное дыхание, непрямой массаж сердца, первая помощь при кровотечении, ожогах).	2	
	<b>В том числе практических занятий</b> <b>Практическое занятие №2</b> Расследование несчастного случая на предприятии и составление акта о несчастном случае по форме Н-1.	4	
<b>Раздел 3. Электробезопасность и пожарная безопасность</b>		<b>10</b>	
Тема 3.1. Электробезопасность	<b>Содержание</b>	2	ПК 1.1, ПК 2.1, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1 ОК 01-ОК 06
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения человека электрическим током. Условия возникновения электротравм, их классификация. Индивидуальные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила эксплуатации и хранения.		
Тема 3.2. Пожарная безопасность	<b>Содержание</b>	2	
	Основные нормативные правовые акты, регламентирующие работу по обеспечению пожарной безопасности объектов.		
	Основные причины возникновения пожаров в предприятиях, способы предупреждения и тушения пожаров. Огнетушители: назначение, типы, устройство, принцип действия, правила	2	

	хранения и применения.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>Практическое занятие №3</b> Изучение устройства и правил использования средств пожаротушения	2	
	<b>Практическое занятие №4</b> Составление плана эвакуации людей при пожаре в предприятии общественного питания.	2	
<b>Раздел 4. Безопасность труда в отрасли</b>		<b>4</b>	
Тема 4.1	<b>Содержание</b>		
Требования охраны труда в сфере обслуживания	Требования безопасности к технологическому оборудованию	2	
	Безопасность труда на предприятиях общественного питания	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>			
<b>Всего:</b>		<b>30</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасности жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания / В.М. Калинина. – Москва: Академия, 2020. – 320 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. — СанктПетербург : Лань, 2020. — 496 с. — ISBN 978-5-8114-6480-7.

4. Широков, Ю. А. Охрана труда : учебник для спо / Ю. А. Широков. — СанктПетербург : 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.

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств : учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : 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. 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.

3. 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).

4. 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>

5. 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.

6. 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>

### **3.2.3. Дополнительные источники**

#### **Основные нормативно-правовые акты**

1. Конституция Российской Федерации.
2. Трудовой кодекс Российской Федерации от 30.12.2001 № 197-ФЗ (действующая редакция).
3. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях (действующая редакция).
4. Уголовный Кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
5. Гражданский кодекс Российской Федерации (действующая редакция).
6. Федеральный закон Российской Федерации «Об объединениях работодателей» от 27.11.2002 № 156-ФЗ (с изм.).
7. Федеральный закон Российской Федерации от 01.05.1999 № 92-ФЗ «О Российской трехсторонней комиссии по регулированию социально-трудовых отношений».
8. Федеральный закон Российской Федерации от 12.01.1996 № 10-ФЗ «О профессиональных союзах, их правах и гарантиях деятельности» (с изм.).
9. Федеральный закон Российской Федерации от 26.12.2008 № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» (с изм.).
10. Федеральный закон Российской Федерации от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании» (с изм.).
11. Федеральный закон Российской Федерации от 24.07.1998 № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваний» (с изм.).
12. Федеральный закон Российской Федерации «О промышленной безопасности опасных производственных объектов» от 21.07.1997 № 116-ФЗ (с изм.).
13. Федеральный закон Российской Федерации от 22.07.2008 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности» (с изм.).
14. Указ Президента РФ от 09.03.2004 № 314 «О системе и структуре федеральных органов исполнительной власти» (с изм.).
15. Постановление Правительства РФ от 25.04.2012 № 390 «О противопожарном режиме» (с изм.).

16. Постановление Правительства РФ от 30.07.2004 № 401 «О федеральной службе по экологическому, технологическому и атомному надзору» (с изм.).

17. Постановление Правительства РФ от 27.12.2010 № 1160 «Об утверждении Положения о разработке, утверждении и изменении нормативных правовых актов, содержащих государственные нормативные требования охраны труда» (с изм.).

18. Постановление Правительства РФ от 01.12.2005 № 713 «Об утверждении Правил отнесения видов экономической деятельности к классу профессионального риска» (с изм.).

19. Постановление Правительства РФ от 06.02.1993 № 105 «О новых нормах предельно допустимых нагрузок для женщин при подъеме и перемещении тяжестей вручную».

20. Приказ Минздравсоцразвития России от 01.03.2012 № 181н «Об утверждении Типового перечня ежегодно реализуемых работодателем мероприятий по улучшению условий и охраны труда и снижению уровней профессиональных рисков» (с изм.).

21. Приказ Минздравсоцразвития России от 05.03.2011 № 169н «Об утверждении требований к комплектации изделиями медицинского назначения аптек для оказания первой помощи работникам».

22. Приказ Минздравсоцразвития России от 04.05.2012 № 477н «Об утверждении перечня состояний, при которых оказывается первая помощь, и перечня мероприятий по оказанию первой помощи» (с изм.).

23. Приказ Минздравсоцразвития России от 12.04.2011 № 302н «Об утверждении перечней вредных и (или) опасных производственных факторов и работ, при выполнении которых проводятся предварительные и периодические медицинские осмотры (обследования), и Порядка проведения предварительных и периодических медицинских осмотров (обследований) работников, занятых на тяжелых работах и на работах с вредными и (или) опасными условиями труда» (*в ред. Приказов Минздрава России от 15.05.2013 № 296н, от 05.12.2014 № 801н*).

24. ГОСТ 12.0.002-2014 ССБТ. Системы управления охраной труда. Термины и определения

25. ГОСТ 12.0.003-2015 ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация

26. ГОСТ 12.0.004-90 ССБТ. Организация обучения безопасности труда. Общие положения (*с 01.03.2015- ГОСТ 12.0.004-2015*)

27. ГОСТ 12.0.005-2014 ССБТ. Метрологическое обеспечение в области безопасности труда

28. ГОСТ Р 12.0.007-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Общие требования по разработке, применению, оценке и совершенствованию.

29. ГОСТ Р 12.0.008-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Проверка (аудит).

30. ГОСТ Р 12.0.009-2009 ССБТ. Система управления охраной труда на малых предприятиях. Требования и рекомендации по применению

31. ГОСТ Р 12.0.010-2009 ССБТ. Система управления охраной труда. Определение опасностей и рисков

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

33. Калинина В. М. Охрана труда в организации питания : Учебник –В.М. Калинина- М.:

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации обязанности работников в области охраны труда;</li> <li>фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;</li> <li>возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);</li> <li>порядок и периодичность инструктажей по охране труда и технике безопасности;</li> <li>порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты.</li> </ul>	<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><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b></p> <p>в форме дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-письменных/ устных ответов,</li> <li>-тестирования.</li> </ul>

<p>Умеет:</p> <p>-выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности; использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности; участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в т. ч. оценивать условия труда и уровень травмобезопасности; проводить вводный инструктаж помощника повара (кондитера), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ; вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль:</b></p> <p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям;</p> <p>- оценка заданий для самостоятельной работы,</p> <p><b>Промежуточная аттестация:</b></p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете</p>
--	--	--

**Приложение 2. 7**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

## СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>105</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	105
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	105
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>109</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	109
2.2. Содержание дисциплины.....	110
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>114</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	114
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	114
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>114</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.07 ИНОСТРАННЫЙ ЯЗЫК В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности»: формирование коммуникативной компетенции, позволяющей в достаточном объеме общаться на английском языке в различных формах и на различные темы, в том числе в сфере профессиональной деятельности, с учетом приобретенного словарного запаса, а также условий, мотивов и целей общения; воспитание уважительного отношения к другим культурам и социальным субкультурам.

Дисциплина «ОП.07 Иностранный язык в профессиональной деятельности» включена в обязательную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.01	-правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы; -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;	-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте; -методы работы в профессиональной и смежных сферах;	-
ОК.02	-выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке;	-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке; -приемы структурирования информации на иностранном языке;	-

ОК.03	-выстраивать траектории профессионального и личностного развития.	-возможные траектории профессионального развития и самообразования;	-
ОК.04	-взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	-психология коллектива; -психология личности	-
ОК 09.	-понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые); -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.	-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	-
ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 2.3. ПК 2.8. ПК 3.3. ПК 5.5. ПК 6.1 ПК 6.2. ПК 6.3	использовать языковые средства для общения (устного и письменного) на иностранном языке	знать профессиональную терминологию сферы индустрии питания	-владеть навыками распознавания и употребления в устной и письменной речи изученных лексических единиц и синтаксических конструкций изучаемого иностранного языка

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Практические занятия	36	36
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
<b>Всего</b>	<b>36</b>	<b>36</b>

## 2.2 Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Введение.</b> <b>Английский язык как средство международного общения. Роль иностранного языка в вашей профессии.</b>	<b>Содержание</b>	2	ОК 01-04, 09,10
	<b>Лексический материал:</b> Английский язык как средство международного общения. Роль иностранного языка в профессии «Повар. Кондитер». <b>Фонетический материал:</b> основные звуки и интонаемы английского языка; основные способы написания слов на основе знания правил правописания; правила транслитерации; совершенствование орфографических навыков.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Моя будущая профессия.	2	
<b>Тема 1.</b> <b>Продукты питания и способы кулинарной обработки.</b>	<b>Содержание</b>	8	ОК 01-04, 09,10; ПК 1.2;
	<b>Лексический материал:</b> Основные группы пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки. <b>Грамматический материал:</b> Виды вопросов. Имя существительное: его основные функции в предложении; правила образования множественного числа; притяжательный падеж. Личные и притяжательные местоимения. Повествовательное, вопросительное, отрицательное, повелительное, восклицательное предложение.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	8	
	Овощи и фрукты. Способы их приготовления.	2	

	Мясо и птица. Части туши.	2	
	Кулинарная обработка рыбы и морепродуктов.	2	
	Молочные продукты и их обработка в кулинарии.	2	
<b>Тема 2. Типы организаций питания и работа персонала.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-04, 09,10; ПК 2.3; 2.8;3.3; 5.5
	<b>Лексический материал:</b> Типы организаций питания. Персонал и его обязанности.		
	<b>Грамматический материал:</b> Артикль. Артикли определенный, неопределенный, нулевой. Чтение артиклей. Употребление артикля в устойчивых выражениях, с географическими названиями, в предложениях с оборотом there + to be. Местоимения указательные, неопределенные, отрицательные, вопросительные, возвратные.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	Питание людей вне дома.	2	
	Персонал и его обязанности.	2	
<b>Тема 3. Составление меню. Названия блюдов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-04, 09,10; ПК 2.3; 2.8;3.3; 5.5
	<b>Лексический материал:</b> Виды меню. Составление меню. Названия блюд.		
	<b>Грамматический материал:</b> Вопросительные предложения. Специальные вопросы. Имя прилагательное. Образование степеней сравнения и их правописание. Сравнительные слова и обороты than, as . . . as, not so.... as.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	Виды меню. Названия блюд.	2	
	Составление меню правильного питания.	2	
<b>Тема 4. Кухня. Производственные помещения и оборудование.</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-04, 09,10; ПК 1.1; 6.1
	<b>Лексический материал:</b> Кухонное оборудование. Производственные помещения. <b>Грамматический материал:</b> Глагол. Глаголы to be, to have, to do, их значения как смысловых глаголов и функции как вспомогательных. Вспомогательные глаголы.		

	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Производственные помещения. Кухонное оборудование.	2	
<b>Тема 5. Кухонная, столовая и барная посуда</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	ОК 01-04, 09,10; ПК 1.1; 6.1
	<b>Лексический материал:</b> Кухонная, столовая и барная посуда.		
	<b>Грамматический материал:</b> Образование и употребление глаголов в Past, Future Simple/Indefinite.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Кухонная, столовая и барная посуда. Сервировка стола.	2	
<b>Тема 6. Обслуживание посетителей в ресторане.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-04, 09,10
	<b>Лексический материал:</b> Стили обслуживания. Способы решения конфликтных ситуаций.		
	<b>Грамматический материал:</b> Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Continuous.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	Стили обслуживания.	2	
	Способы решения конфликтных ситуаций.	2	
<b>Тема 7. Система закупок и хранения продуктов.</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01-04, 09,10; ПК 1.1; 1.2; 6.1
	<b>Лексический материал:</b> Система закупок и хранения продуктов.		
	<b>Грамматический материал:</b> Имя числительное. Числительные количественные и порядковые. Дробные числительные. Обозначение дат, времени, периодов. Количественные местоимения much, many, few, a few, little, a little		
	<b>В том числе практических занятий</b>	4	
	Закупка продуктов в супермаркете и на рынке.	2	
	Хранение продуктов.	2	
	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	

<b>Тема 8. Кухни народов мира и рецепты приготовления блюد.</b>	<b>Лексический материал:</b> Кухни разных стран		ОК 01-04, 09,10 ПК 6.1-6.3
	<b>Грамматический материал:</b> Причастие и герундий. Образование и употребление глаголов в Present, Past, Future Perfect.		
	<b>В том числе практических занятий</b>	6	
	Русская кухня	2	
	Британская и американская кухни. Дифференцированный зачет	2	
<b>Всего:</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет «Иностранный язык», оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Английский язык для специалистов сферы общественного питания. – English for cooking and Catering: Учебное пособие для студ. средн. проф. учебн. заведений/ Н.И. Щербакова, Н.С. Звенигородская – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Киселева, А. В. Английский язык для работников ресторанов [Текст] / А. В. Киселева, С. А. Воробьева. – Москва : Высшая школа, 2020. – 213 с.

##### 3.2.3. Интернет-ресурсы:

1. Интернет-ресурс с практическими материалами для формирования и совершенствования всех видео-речевых умений и навыков [Электронный ресурс]: обучающие материалы. – Режим доступа: [www.macmillanenglish.com](http://www.macmillanenglish.com).

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>-методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>-номенклатуру информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности на иностранном языке;</li> <li>-приемы структурирования информации на иностранном языке;</li> <li>-возможные траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>-психология коллектива;</li> <li>-психология личности;</li> <li>-современные средства и устройства информатизации;</li> <li>-правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>-основные общеупотребительные</li> </ul>	<p>Адекватное использование профессиональной терминологии на иностранном языке. Владение лексическим и грамматическим минимумом. Правильное построение простых предложений, диалогов в утвердительной и вопросительной форме. Логичное построение диалогического общения в соответствии с коммуникативной задачей; демонстрация умения речевого взаимодействия с партнёром: способность начать, поддержать и закончить разговор. Соответствие лексических единиц и грамматических структур</p>	<p>Текущий контроль при проведении: - письменного/ устного опроса; - тестирования; - диктантов; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета в виде письменного тестирования.</p>

<p>глаголы (бытовая и профессиональная лексика);  -лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;  -особенности произношения;  -правила чтения текстов профессиональной направленности;  -знать профессиональную терминологию сферы индустрии питания;  Умеет:  -правильно выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;  -владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;  -выделять наиболее значимое в перечне информации на иностранном языке;  -выстраивать траектории профессионального и личностного развития;  -применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;  -использовать современное программное обеспечение;  -взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;  -понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые);  -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>	<p>поставленной коммуникативной задаче. Логичное построение монологического высказывания в соответствии с коммуникативной задачей, сформулированной в задании. Уместное использование лексических единиц и грамматических структур.</p>	
--	---	--

**Приложение 2.8**  
**к ПОП-П по профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024г**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика рабочей программы учебной дисциплины .....</b>	<b>118</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	118
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	118
<b>2. Структура и содержание дисциплины .....</b>	<b>152</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	152
2.2. Содержание дисциплины.....	154
<b>3. Условия реализации дисциплины .....</b>	<b>158</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	158
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	158
3.2.1. Основные печатные издания .....	158
3.2.2. Основные электронные издания .....	158
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения дисциплины.....</b>	<b>159</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 08 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Безопасность жизнедеятельности»: состоит в формировании и освоении знаний о безопасном поведении человека в опасных и чрезвычайных ситуациях природного, техногенного и социального характера; о государственной системе защиты населения от опасных и чрезвычайных ситуаций; об обязанностях граждан по защите государства; овладения умениями оценивать ситуации, опасные для жизни и здоровья; действовать в чрезвычайных ситуациях; использовать средства индивидуальной и коллективной защиты; оказывать первую помощь пострадавшим.

Дисциплина «Безопасность жизнедеятельности» включена в обязательную часть (общепрофессионального) цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника)	порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности	
ОК 02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности	
	выделять наиболее значимое в информации, структурировать информацию, оформлять результаты поиска	приемы структурирования информации, оценивать практическую значимость результатов поиска	
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач	формат оформления результатов поиска информации	
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и	
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	
ОК 04	организовывать работу коллектива и команды	психологические основы деятельности коллектива	
	взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические особенности личности	
ОК 05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке	правила оформления документов	
	проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила построения устных сообщений, особенности	

		социального и культурного контекста	
ОК 06	проявлять гражданско-патриотическую позицию	сущность гражданско-патриотической позиции	
	демонстрировать осознанное поведение	традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений	
	описывать значимость своей профессии	значимость профессиональной деятельности по профессии	
	применять стандарты антикоррупционного поведения	стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения	
ОК 07	соблюдать нормы экологической безопасности	правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности	
	определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по профессии	основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности, пути обеспечения ресурсосбережения	
	организовывать профессиональную деятельность с соблюдением принципов бережливого производства	принципы бережливого производства	
	организовывать профессиональную деятельность с учетом знаний об изменении климатических условий региона	основные направления изменения климатических условий региона	
	эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	правила поведения в чрезвычайных ситуациях	
ОК 08	использовать физкультурно-оздоровительную	роль физической культуры в общекультурном,	

	деятельность для укрепления здоровья, достижения жизненных и профессиональных целей	профессиональном и социальном развитии человека, основы здорового образа жизни	
	применять рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности	условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для профессии	
	пользоваться средствами профилактики перенапряжения, характерными для данной профессии	средства профилактики перенапряжения	
ОК 09	понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы	правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы	
	участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы	основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика)	
	строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности	лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности	
	кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые)	особенности произношения	
	писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	правила чтения текстов профессиональной направленности	
	ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.1	Проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	Назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в

		приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними	Обеспечение чистоты и порядка на рабочих местах сотрудников кухни организации питания
	Чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	
	Упаковывать и складировать пищевые продукты, используемые в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий или оставшиеся после их приготовления	Требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	18
в т.ч.:		
теоретическое обучение	16	
практические занятия		18
Промежуточная аттестация в <i>форме (диф.зачет)</i>	-	-
Всего	<b>36</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий.	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Раздел 1. Обеспечение личной безопасности, сохранения здоровья</b>		<b>10</b>	
Тема 1.1. Основы здорового образа жизни	<p><b>Содержание</b></p> <p>Введение. Основные цели и задачи дисциплины. Основные теоретические положения и понятия. Основные законодательные документы обеспечивающие и гарантирующие права граждан. Культура безопасности как элемент общей культуры. Здоровье и здоровый образ жизни. Факторы, способствующие укреплению здоровья. Вредные привычки. Рациональное питание и его значение для здоровья. Репродуктивное здоровье как составляющая часть здоровья человека и общества.</p>	2	ОК 01,02-ОК 04-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Организация студенческого труда, отдыха и эффективной самостоятельной работы.	2	
Тема 1.2 Обеспечение безопасности в повседневной жизни	<p>Безопасное поведение в повседневной жизни. Обеспечение безопасности в различных бытовых и производственных ситуациях. Пожарная безопасность. Правила безопасного поведения при пожаре в быту и общественных местах. Обеспечение безопасности и природных условиях, на водоемах в различное время года. Обеспечение безопасности на дорогах.</p>	2	ОК 01,02-ОК 04-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Изучение правил безопасного поведения в местах		

	повышенной социальной опасности.		
	Изучение первичных средств пожаротушения	2	
<b>Раздел 2. Государственная система обеспечения безопасности населения</b>		<b>12</b>	
Тема 2.1. Тема 2.1 Чрезвычайные ситуации мирного времени	<b>Содержание</b>	2	ОК 01,02-ОК 04-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Понятия и классификация чрезвычайных ситуаций мирного времени. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций техногенного характера.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайной ситуации природного характера.	2	
	Изучение и отработка моделей поведения в условиях чрезвычайной ситуации техногенного характера.	2	
Тема 2.2. Оружие массового поражения и способы защиты населения.	<b>Содержание</b>	2	ОК 01,02-ОК 04-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Поражающие факторы ядерного оружия и защита от них. Характеристика химического оружия и модели поведения в очаге химического заражения. Биологическое оружие и действие населения в очаге биологического поражения. Средства коллективной защиты населения. Средства индивидуальной защиты.		
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	Изучение и использование средств индивидуальной защиты от поражающих факторов в чрезвычайных ситуациях мирного и военного времени.	2	
Тема 2.3	<b>Содержание учебного материала</b>	2	ОК 01,02-ОК 04-10

Гражданская оборона составная часть оборонеспособности страны.	Понятие и основные задачи гражданской обороны. Организационная структура гражданской обороны. Основные мероприятия. Эвакуация населения в условиях чрезвычайных ситуаций. Аварийно-спасательные и другие неотложные работы, проводимые в зонах ЧС.		ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
<b>Раздел 3. Основы военной службы</b>		<b>6</b>	
Тема 3.1 Основы военной безопасности Российской Федерации	Стратегия национальной безопасности. Назначение и задачи вооруженных сил. Состав вооруженных сил. Понятие и сущность воинской обязанности. Воинский учет граждан. Постановка на воинский учет и призыв на военную службу. Военная служба, особый вид государственной службы. Воинские должности и звания. Ответственность военнослужащих. Начало и окончание военной службы	4	ОК 01,02-ОК 04-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	Изучить права и обязанности военнослужащих		
<b>Раздел 4. Основы медицинских знаний</b>		<b>6</b>	
Тема 4.1 Первая помощь пострадавшим в несчастных случаях на производстве и в чрезвычайных ситуациях	<b>Содержание учебного материала</b>		ОК 01,02-ОК 04-10 ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1, 6.1
	Понятие первой помощи. Общие правила оказания первой помощи. Понятие травм и их виды. Правила первой помощи при ранениях. Правила наложения повязок различных типов. Понятия и виды кровотечений. Смешанное кровотечение. Основные признаки внутреннего кровотечения.	2	
	<b>Тематика практических занятий</b>	2	
	Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при кровотечениях	2	
	Изучение и освоение основных приемов оказания первой помощи при различных видах травм	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет Безопасность жизнедеятельности и охраны труда, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Арустамов Э.А. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Э.А. Арустамов, Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Г.В.Гуськов.- Москва: Академия, 2023.-208с.- ISBN 978-5-0054-0990-4
2. Косолапова Н.В. Основы безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко.- Москва: Академия, 2021.-368с.- ISBN978-5-0054-0165-6
3. Косолапова Н.В. Безопасности жизнедеятельности. Практикум: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова – Москва: Академия, 2023.-144с.- ISBN 978-5-0054-1028-3
4. Косолапова Н.В. Безопасности жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Н.В. Косолапова, Н.А.Прокопенко, Е.Л.Побежимова – Москва: Академия, 2022.-288с.- ISBN 978-5-0054-0483-1
5. Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Ю.Г Сапронов, И.А.Занина – Москва: Академия, 2021.-352с.- ISBN 978-5-4468-9739-1

##### 3.2.2. Основные электронные издания

1. Бурашников, Ю. М. Безопасность жизнедеятельности. Охрана труда на предприятиях пищевых производств: учебник для спо / Ю. М. Бурашников, А. С. Максимов. — СанктПетербург : 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.

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

Результаты обучения	Показатели освоенности компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы здорового образа жизни;</li> <li>- основные виды потенциальных опасностей и их последствия;</li> <li>- основы военной службы и обороны государства;</li> <li>- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;</li> <li>- способы защиты населения от оружия массового поражения;</li> <li>- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;</li> <li>- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;</li> </ul> <p>порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.</p> <p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать и проводить мероприятия по защите работников и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;</li> <li>- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий;</li> <li>- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;</li> <li>- применять первичные средства пожаротушения;</li> <li>- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей</li> <li>- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы;</li> <li>- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции;</li> </ul> <p>оказывать первую помощь пострадавшим.</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям. Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов. Рациональность действий и т.д.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>- тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</li> </ul> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме комплексного дифференцированного зачета в виде:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменных/устных ответов,</li> <li>- тестирования.</li> </ul>

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>134</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	134
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	134
1.3. Обоснование вариативной части .....	137
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>138</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	138
2.2. Содержание дисциплины.....	139
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>142</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	142
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	143
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>143</b>

# 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.09 ФИЗИЧЕСКАЯ КУЛЬТУРА»

## 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины ОП.09 Физическая культура - развитие у обучающихся двигательных навыков, совершенствование всех видов физкультурной и спортивной деятельности, гармоничное физическое развитие, формирование культуры здорового и безопасного образа жизни будущего квалифицированного специалиста, на основе национально - культурных ценностей и традиций, формирование мотивации и потребности к занятиям физической культурой у будущего квалифицированного специалиста. Дисциплина ОП.09 Физическая культура включена в обязательную часть общеобразовательного цикла основной профессиональной образовательной программы по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер.

## 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>
	самостоятельно формулировать и актуализировать проблему, рассматривать ее всесторонне; - устанавливать существенный признак или основания для сравнения, классификации и обобщения; - определять цели деятельности, задавать параметры и критерии их достижения; - выявлять закономерности и противоречия в рассматриваемых явлениях; - вносить коррективы в деятельность, оценивать соответствие результатов целям, оценивать риски последствий деятельности; - развивать креативное мышление при решении жизненных проблем;	алгоритм учебно-исследовательской и проектной деятельности, пути разрешения проблем; - последовательность выявления причинно-следственных связей и актуализации задачи, гипотезы ее решения, аргументы для доказательства своих утверждений, параметры и критерии решения; - порядок анализа полученных в ходе решения задачи результатов, способы критически оценивать их достоверность, прогнозировать изменение в новых условиях.
ОК 04	- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников обсуждать результаты совместной работы;	-овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности; понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;
ОК 08	- уметь использовать разнообразные формы и виды физкультурной деятельности для организации здорового	знать физические упражнения разной функциональной направленности, использование

	<p>образа жизни, активного отдыха и досуга, в том числе в подготовке к выполнению нормативов Всероссийского физкультурно-спортивного комплекса «Готов к труду и обороне» (ГТО);</p> <p>- владеть современными технологиями укрепления и сохранения здоровья, поддержания работоспособности, профилактики заболеваний, связанных с учебной и производственной деятельностью;</p> <p>- владеть основными способами самоконтроля индивидуальных показателей здоровья, умственной и физической работоспособности, динамики физического развития и физических качеств.</p>	<p>их в режиме учебной и производственной деятельности с целью профилактики переутомления и сохранения высокой работоспособности</p>
--	---	--

### 1.3. Обоснование часов вариативной части ПОП-П

№№ п/п	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	Дисциплина обеспечивает развитие физических способностей обучающихся в соответствии с общественными требованиями, стандартами и профессиональной направленностью обучения.	Тема № 7 Профессионально-прикладная физическая подготовка будущих специалистов.	12	Учебная дисциплина направлена на формирование физической культуры обучающихся, развитие целеустремленности, выдержки, самообладания, инициативности, снятия напряжения в различных группах мышц, концентрации внимания. Требования охраны труда, санитарии, гигиены, пожарной безопасности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	52	50
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета		
Всего	52	52

## 2.2. Содержание учебной дисциплины ОП.09 Физическая культура

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических занятий	Объем , ак.ч./в том числе в форме практической подготовки, ак.ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Тема 1.</b>	<b>Содержание учебного материала</b>		
<b>Физическая культура в профессиональной подготовке и социокультурное развитие личности обучающихся</b>	Физическая культура и спорт как социальное явление. Гигиенические основы физического воспитания. Физическая культура личности, физическое развитие, физическое воспитание, физическая подготовленность. Современные оздоровительные системы. Социальные функции физической культуры. Здоровый образ жизни. Роль регулярных занятий физическими упражнениями в формировании и поддержании здоровья. Формы занятий физическими упражнениями в режиме дня и их влияние на здоровье. Коррекция индивидуальных нарушений здоровья в процессе профессиональной деятельности.	1	ОК 01 ОК 04 ОК 08
<b>Тема 2. Легкая атлетика 12 часов</b>	<b>1. Правила техники безопасности на занятиях легкой атлетикой. Значение оздоровительного бега. Челночный бег 4 x 9 метров.</b>	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	3. Специальные беговые упражнения. Бег на короткие дистанции 30–60 метров.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	4. Совершенствование техники бега на короткие дистанции. Оздоровительная ходьба.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	5. Специальные подготовительные упражнения легкоатлета.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	6. Чередование бега и ходьбы. Бег 100 метров на время.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 3. Спортивные игры (10 часов).</b>	1. Правила техники безопасности на занятиях волейболом.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	2. Специальные упражнения волейболиста.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	3. Передача мяча сверху и снизу двумя руками.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08

	4.Нижняя прямая подача.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	5. Одиночное блокирование.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 5. Гимнастика с элементами акробатики (8 часов).</b>	1. Правила техники безопасности на занятиях гимнастикой. Строевые упражнения. Упражнения для развития силы.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	2.Акробатика. Кувырки, стойки.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	3.Упражнения в равновесии. «Ласточка», «Полу шпагат», «Шпагат».	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	4.Комбинация из 5 упражнений в акробатике.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
<b>Тема 6. Настольный теннис (8 часов).</b>	1.Правила техники безопасности на занятиях настольным теннисом. подача и прием в теннисе.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	2. Удары справа и слева.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	3.Подача подрезанием слева и справа.	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	4.Подача с боковым оборотом слева и справа в различных направлениях	2	ОК 01, ОК 04, ОК 08
	<b>Вариативная часть</b>	<b>12/12</b>	
<b>Тема 7. Профессионально- прикладная физическая подготовка ( 12 часов).</b>	1.Правила техники безопасности на занятиях. Развитие быстроты – бег на 30 метров. Подвижные игры для развития координации. Комплекс упражнений для плечевого пояса и спины.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	2.Комплекс упражнений производственной гимнастики. Аутогенная тренировка. Упражнения для развития гибкости.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	3.Общеразвивающие упражнения. Круговая тренировка для развития основных мышечных групп. Комплекс упражнения утренней гимнастики.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	4.Подвижные игры прикладной направленности. Упражнения для коррекции осанки. Упражнения для мышц брюшного пресса.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	5.Упражнения для развития мышц брюшного пресса, Упражнения для коррекции осанки.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1
	6.Выполнение комплекса упражнений производственной гимнастики, физкульт минуток, физкульт пауз.	2	ПК 2.1, ПК 2.8, ПК 4.1, ПК 5.1, ПК 6.1

<b>ДИФФЕРЕНЦИРОВАННЫЙ ЗАЧЕТ</b>	<b>1</b>
<b>ВСЕГО</b>	<b>52</b>

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально -техническое обеспечение

Для реализации программы дисциплины ОП.09 Физическая культура имеется в наличии спортивный комплекс, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные издания

1. Бишаева А.А. Физическая культура. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.А. Бишаева – 8-е изд. Изд. центр «Академия», 2022 – 320 стр.
2. Андрюхина Т.В., Третьякова Н.В. «Физическая культура (базовый уровень)/ Под ред. Виленского М.Я. изд. ООО «Русское слово», 2019 г.

##### 3.2.2. Дополнительная источники

1. Бишаева, А.А., Профессионально-оздоровительная физическая культура студента: учебное пособие / А.А. Бишаева.— Москва: Кно Рус, 2021. — 299 с.
2. Виленский, М.Я., Физическая культура: учебник / М.Я. Виленский, А.Г. Горшков. — Москва: КноРус, 2021. — 214 с.
4. Кузнецов, В.С., Физическая культура: учебник / В.С. Кузнецов, Г.А. Колодницкий. — Москва: КноРус, 2021. — 256 с.
5. Муллер, А. Б. Физическая культура: учебник и практикум для среднего профессионального образования / А. Б. Муллер, Н. С. Дядичкина, Ю. А. Богащенко. — Москва: Издательство Юрайт, 2018. — 424 с.
6. Спортивные игры: правила, тактика, техника: учебное пособие для среднего профессионального образования / Е. В. Конеева [и др.]; под общей редакцией Е. В. Конеевой. — 2-е изд

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Перечень знаний, осваиваемых в рамках дисциплины:		
Психологические основы деятельности коллектива, психологические особенности личности Сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей; значимость профессиональной деятельности по специальности Роль физической культуры в общекультурном,	Проявляет лидерские качества и/или умеет работать в команде Принимает участие в работе волонтерских, спортивных, патриотически направленных мероприятиях колледжа и/или региона Проявляет трудолюбие, физическую подготовку при выполнении трудовых обязанностей; Знает основные принципы	Экспертная оценка усвоения теоретических знаний в процессе: -письменных/ устных ответов; -тестирования.  Дифференцированный зачет

<p>профессиональном и социальном развитии человека; основы здорового образа жизни; условия профессиональной деятельности и зоны риска физического здоровья для специальности; средства профилактики перенапряжения</p>	<p>ЗОЖ и соблюдает их Знает требования к физической подготовке специалиста торгового дела Знает способы расслабления, снятия физического напряжения при выполнении трудовых функций</p>	
<p><b>Перечень умений, осваиваемых в рамках дисциплины:</b></p>		
<p>Организовывать работу коллектива и команды; Описывать значимость своей специальности; 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 специальности</p>	<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. Тесты по ППФП разрабатываются применительно к специальности</p>	<p>Экспертная оценка результатов деятельности обучающихся в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях. Экспертная оценка: - техники выполнения двигательных действий (проводится в ходе бега на короткие, средние, длинные дистанции; прыжков в длину); Экспертная оценка: - техники базовых элементов, -техники спортивных игр (броски в кольцо, удары по воротам, подачи, передачи, жонглирование), -техничко-тактических действий студентов в ходе проведения контрольных соревнований по спортивным играм, -выполнения студентом функций судьи. Экспертная оценка: - техники выполнения упражнений для развития основных мышечных групп и развития физических качеств; -техники выполнения упражнений на тренажёрах, комплексов с отягощениями, с самоотягощениями. Дифференцированный зачет.</p>

**Приложение 2.10**

**к ПОП-П по профессии/специальности**

**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.10 ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»**

**2024г**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>147</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	147
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	147
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>148</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	148
2.2. Содержание дисциплины.....	149
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>151</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	151
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	151
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>151</b>

## 2. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.10. ЭСТЕТИКА И ДИЗАЙН ОФОРМЛЕНИЯ КУЛИНАРНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «ОП.10 Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий»: формирование у обучающихся практических навыков оформления и презентации кулинарных и кондитерских изделий.

Дисциплина «ОП.10 Эстетика и дизайн оформления кулинарных и кондитерских изделий» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла образовательной программы.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Код ОК, ПК</b>	<b>Уметь</b>	<b>Знать</b>	<b>Владеть навыками</b>
ПК 1.1-1.4 2.1-2.8 3.1-3.6 4.1-4.5 5.1-5.5 6.1-6.3 ОК 01-04, 06-07, 09	<p>Готовить блюда, кулинарные изделия и напитки;</p> <p>сервировать с учетом эстетических требований и дизайна в оформлении;</p> <p>уметь подготавливать и применять элементы оформления блюд и изделий;</p> <p>правильно и безопасно эксплуатировать приборы, оборудование и инструменты для оформления блюд и изделий.</p>	<p>Стили, виды и методы оформления блюд и изделий;</p> <p>ассортимент и технологию приготовления кулинарной продукции и элементов оформления;</p> <p>ассортимент и назначение посуды, приборов, оборудования, аксессуаров и инструментов для оформления блюд и изделий;</p> <p>оборудование необходимое для работы;</p> <p>маркировку продуктов, соблюдение правил хранения и товарного соседства;</p> <p>принципы и приемы презентации блюд, напитков и изделий потребителям;</p> <p>требования охраны труда, санитарии и гигиены, пожарной безопасности в организациях питания;</p> <p>принципы ХАССП в организациях общественного питания</p>	<p>технологии приготовления блюд, кулинарных изделий и напитков;</p> <p>- навыками самостоятельного приобретения новых знаний и умений, развития социальных и профессиональных компетенций;</p> <p>- разработкой процессов сервиса, соответствующего запросам потребителя</p>

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

<b>Наименование составных частей дисциплины</b>	<b>Объем в часах</b>	<b>В т.ч. в форме практ. подготовки</b>
Учебные занятия	34	18
в т.ч.:		
теоретическое обучение	16	
практические занятия		4
лабораторные занятия		14
Промежуточная аттестация в форме экзамена	6	-
<b>Всего</b>	<b>40</b>	<b>18</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
1	2	3	4
<b>Раздел 1. Основы эстетики</b>		<b>6</b>	
Тема 1.1. Предмет, задачи эстетики и дизайна	<b>Содержание</b> Предмет, задачи эстетики и дизайна. Ключевые понятия дисциплины «Эстетика и дизайн».	2	ОК 01-04, 06-07, 09-10
		2	
Тема 1.2. Основные направления развития эстетики. Цвет в кулинарии	<b>Содержание</b> Цвет в кулинарных изделиях. Влияние цвета на аппетит. Цветовая гамма изделий. Расположение изделия на блюде (тарелке). Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля	4	ПК 1.1-1.4, 2.1-2.8, 3.1-3.6, 4.1-4.5 5.1-5.5, 6.1-6.3 ОК 01-04, 06-07, 09-10
	<b>В том числе практических занятий</b>	2	
	<b>ПЗ 1.</b> Выполнение упражнений по технике расположения изделия на тарелке и подбору цветовых сочетаний.	2	
		2	
<b>Раздел 2. Эстетика и дизайн в оформлении кулинарных изделий</b>		<b>16</b>	
Тема 2.1. Продукты и инструменты	<b>Содержание</b> Подготовка продуктов для карвинга. Характеристика и правила подбора инструментов для карвинга. Техника выполнения карвинга.	2	ПК 1.1-1.4 3.1-3.6 4.1-4.5 6.1-6.3 ОК 01-04, 06-07, 09-10
Тема 2.2. Карвинг. Украшения из овощей	<b>Содержание</b> Украшения из картофеля и корнеплодов (редис, редька, морковь). Украшения из лука. Украшения из десертных овощей, из тыквы и огурцов	6	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	2	
	<b>ЛЗ 1.</b> Выполнение элементов карвинга	4	
		4	
Тема 2.3.	<b>Содержание</b>	2	

Карвинг. Украшения из фруктов	Украшения из citrusовых плодов. Украшения из косточковых и семечковых плодов.	2	
Тема 2.4 Украшение бутербродов	<b>Содержание</b>	6	
	Классификация бутербродов. Современные тенденции в украшении бутербродов	2	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	4	
	<b>ЛЗ 2.</b> Приготовление и оформление бутербродов с учётом современных тенденций	4	
<b>Раздел 3. Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий</b>		<b>12</b>	
Тема 3.1. Основы рисования и лепки	<b>Содержание</b>	4	ОК 01-04, 06-07, 09-10
	Материалы и принадлежности для рисунка. Техника рисунка. Техника работы акварелью и гуашью. Виды орнаментов	2	
	<b>В том числе практических занятий</b>		
	<b>ПЗ 2.</b> Выполнение эскизов и набросков с натуры различных предметов.	2	
Тема 3.2. Технология приготовления и использование в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов	<b>Содержание</b>	8	ПК 4.1-4.5 5.1-5.5 ОК 01-04, 06-07, 09-10
	Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.	2	
	<b>В том числе лабораторных занятий</b>	6	
	<b>ЛЗ 3.</b> Выполнения элементов для оформления кондитерских изделий	6	
<b>Промежуточная аттестация в форме экзамена</b>		6	
<b>Всего:</b>		40	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенный в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

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

##### 3.2.1. Основные печатные издания

1. Васильева, Е.Н. Украшение блюд/ Авт. – состав. Е.Н. Васильева. – М.: АСТ: Хранитель, 2014. – 208 с.
2. Как украсить блюда. – М.: Эксмо, 2007. – 120 с.
3. Украшение блюд и сервировка /Авт. – состав. З. С. Марина, Г.С. Кунилова. – М.: Эксмо, 2012. – 512 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Иванова И.Н. Рисование и лепка – М.: Академия, 2014
2. Васильева Б.Н. Украшение блюд - М.: Аст, 2010
4. Биллер. Как украсить блюда / Биллер. – М.: Арт-пресс, 2012. – 160 с.
5. Черномурова, С.Д. Фигурная нарезка простым ножом болгарского перца, арбуза, дыни, фруктов, оформление гастрономических продуктов / С.Д. Черномурова. – Изд. 2-е – Ростов н/Д.: Феникс, 2016. – 30 [16] с.: ил.
6. Шембель А.Ф. Рисование и лепка для кондитеров. – М., 2010.- 118с.
7. Иванова И.Н. Рисование и лепка - М.: Академия, 2011.- 145с
8. Кискальт И.Е. Соленое тесто. Увлекательное моделирование. - М., 2014.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоения компетенций	Методы оценки
<p>Знает:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– - Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных</li> </ul>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. Не менее 75% правильных ответов.</p>	<p><b>Текущий контроль при проведении:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- письменного/устного опроса;</li> <li>-тестирования;</li> <li>-оценки результатов</li> </ul>

<p>блюд и кондитерских изделий; Основные приемы изготовления украшений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;</li> <li>– Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;</li> </ul> <p>Основные приемы изготовления украшений.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;</li> <li>– Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;</li> <li>– Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;</li> </ul> <p>Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов.</p> <p>Рациональность действий и т.д.</p>	<p>самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p><b>Промежуточная аттестация</b> в форме экзамена</p>
<p>Умеет:</p> <p>Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Пользоваться нормативной и специальной литературой;</li> <li>– Разрабатывать новые виды оформления;</li> <li>– Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;</li> <li>– Пользоваться инструментами для карвинга;</li> <li>– Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд.</li> <li>– Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;</li> <li>– Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>		

**Приложение 2.11**  
**к ПОП-П по специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**ОП.11 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>155</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	155
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	155
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>156</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	156
2.2. Содержание дисциплины.....	157
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>159</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	159
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	159
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>159</b>

## 1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП. 11 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Информационные технологии»: освоение базовых знаний об аппаратной и программной реализации компьютера, о возможностях компьютера для обработки различного вида информации с помощью современных ИКТ, о возможностях компьютерных сетей; овладение умениями применять полученные знания для использования в учебной и профессиональной деятельности; развитие познавательных интересов, интеллектуальных и творческих способностей, путем освоения и использования средств ИКТ при изучении различных учебных дисциплин; воспитание ответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм информационной деятельности; применение опыта использования информационных технологий в профессиональной деятельности, коллективной учебной и познавательной деятельности.

Дисциплина «Информационные технологии» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	-пользоваться современными средствами связи и оргтехникой;	-основные понятия автоматизированной обработки информации;	-применения полученных знаний и умений для использования в учебной и профессиональной деятельности;
ОК 02			
ОК 03	-обрабатывать текстовую и табличную информацию;	-общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;	-обработки текстовой информации;
ОК 04			
ОК 05	-использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессиональной деятельности;	-базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;	-обработка табличной информации;
ОК 06			
ОК 09			
ПК 1.4.	-использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные	-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной	-создания компьютерных публикаций и презентаций;
ПК 2.8.			
ПК 3.6			
ПК 4.5.			
ПК 5.5.			
			-поиска

ПК 6.2.	средства;	деятельности;	информации.
ПК 6.3.	-обеспечивать информационную безопасность;  -осуществлять поиск необходимой информации.	-методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.	

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	54	26
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
<b>Всего</b>	<b>56</b>	<b>26</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Информация (4 ч.)	<b>Содержание</b>	4	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ОК 05., ОК.06., ОК 09., ОК 10
	Информация и её свойства. Понятие и сущность информационных систем и технологий. Основные понятия автоматизированной обработки информации.	4	
Тема 2. Архитектура и структура персонального компьютера (10 ч.)	<b>Содержание</b>	10	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ОК 05., ОК.06., ОК 09., ОК 10
	Общие сведения и классификация компьютеров. Архитектура современных персональных компьютеров. Физическое и программное обеспечение компьютера. Аппаратное обеспечение компьютера и периферийные устройства.	10	
Тема 3. Технология обработки текстовой информации (12 ч.)	<b>Содержание</b>	12	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 05., ОК.09., ОК 10., ПК 1.4., ПК 2,8., ПК 3.6, ПК 4.5., ПК 5.5., ПК 6.2. ПК 6.3.
	Текстовый редактор, назначение и основные функции. Работа с текстовыми документами (с таблицами, графическими объектами, с формулами).	2	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Создание и форматирование документа MS Word. Работа с таблицами в тексте. Графические объекты в текстовом документе. Работа с многостраничным документом. Создание рецептов посредством таблиц MS Word.	10	
Тема 4. Компьютерные презентации (8 ч.)	<b>Содержание</b>	8	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.09., ПК 2,8., ПК 3.6, ПК 4.5., ПК 5.5.,
	Создание презентации MS Power Point. Элементы презентации. Общие операции со слайдами. Выбор дизайна, анимация, эффекты звуковое сопровождение.	4	

	<b>В том числе практических занятий:</b> Работа в программе Power Point над презентациями по темам: «Новые блюда ресторана», «Современные способы обслуживания в ресторане».	4	ПК 6.2., ПК 6.3.
<b>Тема 5. Компьютерные публикации (4 ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10.
	Создание публикации MS Publisher.	2	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Работа над публикацией «Меню ресторана».	2	
<b>Тема 6. Технологии обработки числовой информации (8 ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.09., ПК 2,8., ПК 3.6, ПК 4.5., ПК 5.5., ПК 6.2., ПК 6.3.
	Создание и обработка расчетных таблиц в Microsoft Excel.	2	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Выполнение расчета калорийности кулинарных изделий в табличном процессоре MS Excel. Создание диаграмм и графиков на выполненные расчеты калорийности кулинарных изделий. Построение графиков функций.	6	
<b>Тема 7. Компьютерные сети и Интернет (8 ч.)</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК 04., ОК 05., ОК 06., ОК 09., ОК 10.
	Локальные и глобальные компьютерные сети. Основные сервисы сети Интернет.	4	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.	4	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>56</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и ИКТ оснащён в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Остроух А.В. Основы информационных технологий: учебник для студ. Учреждений сред. проф. образования – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023 – 208 с.

2. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 6-е изд., стер. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.

3. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Гохберг Г.С. Информационные технологии: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Г.С. Гохберг, А.В. Зафиевский, А.А. Короткин. – 4-е изд., перераб. – М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 272 с.

2. Струмпэ М.В. Обработка информации средствами MS Office. Практикум: учеб. Пособие для студ. сред. проф. образования / Н.В. Струмпэ. – 11-е изд., стер. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023 – 224 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные понятия автоматизированной обработки информации;</li> <li>-общий состав и структуру персональных компьютеров и вычислительных систем;</li> <li>-базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>-состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения.</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.)</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul>

<p>деятельности; -методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</p>		
<p><i>Умеет:</i> -пользоваться современными средствами связи и оргтехникой; обрабатывать текстовую и табличную информацию; -использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах; -использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства; -осуществлять поиск необходимой информации.</p>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д. Точность оценки, самооценки выполнения Соответствие требованиям инструкций, регламентов Рациональность действий</p>	<p>- активность поведения на занятиях в группах; - оценка демонстрируемых умений, при выполнении практических заданий; - оценка заданий для самостоятельной работы; - дифференцированный зачет.</p>

**Приложение 2.12**  
**к ПОП-П профессии**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**

**«ОП.12 ДЕЛОВАЯ ЭТИКА»**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>163</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	163
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	163
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>166</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	166
2.2. Содержание дисциплины.....	167
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>170</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	170
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	170
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>170</b>

## 1.ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.12 ДЕЛОВАЯ ЭТИКА»

### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Деловая этика»: формирование у обучающихся общекультурных и общепрофессиональных компетенций, содействие развитию у обучающихся общей и психологической культуры делового общения, освоения методов убеждения, приобретения навыков поведения в конфликтных ситуациях, ведения дискуссии, собрания, деловых переговоров; знакомство с этикой и этикетом делового общения.

Дисциплина «Деловая этика» включена общепрофессиональный цикл образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

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

	решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	
ОК.03	определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности применять современную научную профессиональную терминологию определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи находить интересные проектные идеи, грамотно их формулировать и документировать	содержание актуальной нормативно-правовой документации современная научная и профессиональную терминологию, возможные траектории профессионального развития и самообразования основы предпринимательской деятельности, правовой и финансовой грамотности правила разработки презентации основные этапы разработки и реализации проекта
ОК.04	организовывать работу коллектива и команды взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности	психологические основы деятельности коллектива психологические особенности личности
ОК.05	грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке проявлять толерантность в рабочем коллективе	правила оформления документов правила построения устных сообщений особенности социального и культурного контекста
ОК.06	проявлять гражданско-патриотическую позицию демонстрировать осознанное поведение описывать значимость своей специальности применять стандарты антикоррупционного поведения	сущность гражданско-патриотической позиции традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения
ОК.09	понимать общий смысл четко произнесённых 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	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

	объяснять свои действия (текущие и планируемые) писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы.	особенности произношения правила чтения текстов профессиональной направленности.
ПК 1.1., ПК 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.1.	<p>- готовность к саморазвитию, самостоятельности и самоопределению;</p> <p>- овладение навыками учебно-исследовательской, проектной и социальной деятельности;</p> <p>Овладение универсальными коммуникативными действиями:</p> <p>б) совместная деятельность:</p> <p>- понимать и использовать преимущества командной и индивидуальной работы;</p> <p>- принимать цели совместной деятельности, организовывать и координировать действия по ее достижению: составлять план действий, распределять роли с учетом мнений участников</p> <p>обсуждать результаты совместной работы;</p> <p>- осуществлять позитивное стратегическое поведение в различных ситуациях, проявлять творчество и воображение, быть инициативным</p>	<p>- использовать обществоведческие знания для взаимодействия с представителями других национальностей и культур в целях успешного выполнения типичных социальных ролей, реализации прав и осознанного выполнения обязанностей гражданина Российской Федерации, в том числе правомерного налогового поведения; ориентации в актуальных общественных событиях, определения личной гражданской позиции; осознание значимости здорового образа жизни; роли непрерывного образования;</p> <p>использовать средства информационно-коммуникационных технологий в решении различных задач</p>

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	36	12
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в <i>форме дифференцированного зачёта</i>		
Всего	<b>36</b>	<b>12</b>

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятий	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
<b>Введение</b>	<b>Содержание</b> Общие сведения о предмете «Деловая культура». Задачи предмета; его значение для овладения профессиональными навыками работающих в сфере услуг. Общее понятие о культуре и ее роли в обществе.	<b>2</b> <b>2</b>	ОК 02 ОК 05 ОК 07
<b>Тема 1. Деловая этика</b>	<b>Содержание</b> Понятие о профессиональной этике. Поведение человека; его зависимость от нравственных качеств личности.	<b>2</b> <b>2</b>	ОК 01 ОК 02 ОК 04 ОК 05 ОК 07 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.
<b>Тема 2. Проявление индивидуальных особенностей личности в деловом общении</b>	<b>Содержание</b> Общие сведения о науке психологии. Основные сведения о психологических процессах: ощущение, восприятие, воображение, мышление, эмоции, чувства, воля. Психические свойства: темперамент, характер; их виды и особенности. Определение темперамента и характера человека по его внешнему виду. Психологические основы общения. Роль психологии в повышении культуры общения. Характеристика процесса профессионального общения с психологической точки зрения. Уровни общения. Контакт в общении; значение установления контакта в деловом общении. <b>В том числе практические занятия</b> Характер. Темперамент. Определение типа темперамента	<b>6</b> <b>4</b> <b>2</b> <b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.
<b>Тема 3. Имидж</b>	<b>Содержание</b>	<b>4</b>	

	<p>Понятие «Имидж». Основные составляющие имиджа: внешний облик, манеры поведения, речь, умение общаться с людьми и др. Значение гармоничного сочетания профессиональных качеств и личностных характеристик.</p> <p><b>В том числе практические занятия</b></p> <p>Требования к внешнему облику повара, кондитера. Визитка как средство создания имиджа</p>	<p>2</p> <p>2</p> <p>2</p>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.</p>
<b>Тема 4. Культура общения в профессиональной среде</b>	<b>Содержание</b>	<b>8</b>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.</p>
	<p>Коммуникация, ее особенности. Пространственные условия общения. Содержание и сущность речевого общения. Этикет деловых отношений. Нормы общения; приветствия, знакомства. Стилль обращения к коллегам. Субординация в деловых отношениях. Организация деловых контактов. Культура межличностных контактов. Межличностный конфликт. Виды, источники и причины конфликтов. Прямые и косвенные методы погашения конфликтов. Принципы и формы психологической коррекции общения.</p> <p><b>В том числе практические занятия</b></p>	<b>4</b>	
	<p>Стратегии поведения в конфликте. Спор. Приемы успешного решения спорных вопросов</p>	<b>2</b>	
	<p>Понятие стресса, его причины. Использование приемов снятия напряжений при стрессах</p>	<b>2</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>4</b>	
<b>Тема 5. Культураречи</b>	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	<p>ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ПК 1.1. ПК 1.2</p>
	<p>Основные требования к речи: тон, артикуляция, произношение, громкость, точность в подборе слов. Правильное употребление и произношение слов. Речевой этикет в профессиональном общении. Элементы речевого этикета: формы обращения, изложения просьб, выражения признательности, способы аргументации в деловых ситуациях и др.</p> <p><b>В том числе практические занятия</b></p>	<b>4</b>	
	<b>В том числе практические занятия</b>	<b>2</b>	
	<p>Основные требования к речи. Проведение и прохождение собеседования. Культура телефонного общения</p>	<b>2</b>	
<b>Тема 6. Интерьер</b>	<b>Содержание</b>	<b>2</b>	

<b>рабочего помещения, как область профессионального этикета</b>	Общие сведения о дизайне; его сущность и роль в создании предметной среды. Роль дизайна в проектировании интерьера рабочего помещения. Эстетическое решение помещений в зависимости от назначения. Значение эстетического единства интерьера. Значение организации интерьера помещения и рабочего места.	<b>2</b>	ОК 02 ОК 06 ОК 07 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.
<b>Тема 7. Правила обслуживания на предприятиях сферы услуг, культура обслуживания; организационная культура</b>	<b>Содержание</b>  Общее понятие об организационной культуре; ее значение для делового общения в сфере профессиональной деятельности человека. Показатели организационной культуры в сфере услуг. Новые методы выполнения работ, формы обслуживания клиентов; предоставление дополнительных видов услуг. Уровень организации труда. Факторы, средства, обеспечивающие современный уровень организации труда в сфере услуг. <b>В том числе практические занятия</b> Ролевая игра «Пути решения производственных конфликтов».	<b>4</b>	
		<b>2</b>	ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 07 ПК 1.1., ПК 2.1, ПК 3.1, ПК 4.1, ПК 5.1., ПК 6.1.
Дифференцированный зачёт		<b>2</b>	
<b>Итого</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет, оснащенный в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1.Лавриненко, В. Н. Деловая культура : учебник и практикум для среднего профессионального образования / В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышова, В. В. Кафтан ; под редакцией В. Н. Лавриненко, Л. И. Чернышовой. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 110 с..

2.Колышкина, Т. Б. Деловая культура : учебное пособие для среднего профессионального образования / Т. Б. Колышкина, И. В. Шустина. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 145 с.

3.Скибицкая, И. Ю. Деловое общение : учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. Ю. Скибицкая, Э. Г. Скибицкий. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 239 с.

##### 3.2.2. Дополнительные источники

1. Беспалова, Ю. М. Деловая этика, профессиональная культура и этикет : учебник / Ю. М. Беспалова. - 3-е изд., стер. - Москва : Флинта, 2021 - 386 с.

2.Карнеги Д. Как завоевывать и оказывать влияние на людей. - М., Прогресс, 2019. – 320 с.

3.Кубейн Н.Р. Как стать великим продавцом, - М.: Эксмо, 2019. -208с. -

4.Томилов В.В. Культура предпринимательства.- СПб.: Питер, 2020. – 368.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии в процессе освоения образовательной программы.	Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, тестирование, устный опрос.

<p>Организовывать собственную деятельность исходя из целей и способов ее достижения.</p>	<p>Выбор и применение методов и способов решения поставленных задач. Оценка эффективности и качества выполнения.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, тестирование, устный опрос.</p>
<p>Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, ответственность за результаты своей работы.</p>	<p>Организация самостоятельных занятий при изучении данной дисциплины.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, тестирование, устный опрос.</p>
<p>Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.</p>	<p>Эффективный поиск необходимой информации по данной дисциплине.  Использование различных источников, включая электронные.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, тестирование, устный опрос.</p>
<p>Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>Применение информационно-коммуникационных технологий при организации самостоятельной работы по данной дисциплине.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, тестирование, устный опрос.</p>
<p>Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>Взаимодействие обучающихся с преподавателями в ходе обучения. Взаимодействие с клиентами.</p>	<p>Наблюдение и оценка достижений обучающихся на практических занятиях, тестирование, устный опрос, Дифференцированный зачёт.</p>

**Приложение 2.13**  
**к ПОП-П по специальности**  
**43.01.09 Повар, кондитер**

**Рабочая программа дисциплины**  
**«ОП.13ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В**  
**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»**

**2024г**

**СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

<b>1. Общая характеристика .....</b>	<b>174</b>
1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы.....	174
1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины .....	174
<b>2. Структура и содержание ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>176</b>
2.1. Трудоемкость освоения дисциплины .....	176
2.2. Содержание дисциплины.....	177
<b>3. Условия реализации ДИСЦИПЛИНЫ .....</b>	<b>179</b>
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	179
3.2. Учебно-методическое обеспечение .....	179
<b>4. Контроль и оценка результатов освоения ДИСЦИПЛИНЫ.....</b>	<b>179</b>

### 3. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ОП.13ц СОВРЕМЕННЫЕ ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ»

#### 1.1. Цель и место дисциплины в структуре образовательной программы

Цель дисциплины «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности»: использование в профессиональной деятельности современных цифровых технологий для решения профессиональных задач; воспитание ответственного отношения и соблюдения этических и правовых норм цифровой деятельности.

Дисциплина «Современные цифровые технологии в профессиональной деятельности» включена в вариативную часть общепрофессионального цикла основной профессиональной образовательной программы «Профессионалитет» по профессии 43.01.09 Повар, кондитер

#### 1.2. Планируемые результаты освоения дисциплины

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

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	<ul style="list-style-type: none"> <li>- использовать цифровые средства и ресурсы для генерирования новых идей и решений;</li> <li>- использовать цифровые средства и приложения для создания продукта;</li> <li>- выбирать и использовать уместные цифровые средства, приложения и ресурсы для постановки и решения задачи/проблемы;</li> <li>- строить логические умозаключения на основании информации/данных, в том числе в различных цифровых средах (в том числе, оценивать результат и последствия своих действий).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи;</li> <li>- принципы работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей);</li> <li>- методы и приемы формулирования гипотез и задач;</li> <li>- цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения.</li> </ul>	
ОК 02	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать оптимальный формат, способ и место хранения информации и данных с помощью цифровых инструментов;</li> <li>- создавать резервные копии</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности различных расширений и форматов хранения данных;</li> <li>- принципы работы различных поисковых</li> </ul>	

	<p>данных на различных носителях;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- искать информацию в сети Интернет с использованием фильтров и ключевых слов;</li> <li>- идентифицировать различные виды мошенничества с персональными данными;</li> <li>- оформлять результаты поиска с помощью цифровых инструментов;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска с помощью цифровых инструментов.</li> </ul>	<p>сервисов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- риски публикации персональных данных и их отображения в социальных сетях;</li> <li>- способы и цифровые инструменты/ сервисы для проверки достоверности информации.</li> </ul>	
ОК 03	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ставить себе образовательные цели под возникающие жизненные задачи;</li> <li>- находить информацию в целях самообразования и обучения при помощи цифровых инструментов;</li> <li>- выбирать цифровые средства в целях саморазвития;</li> <li>- адаптироваться к появлению новых цифровых средств, приложений, программных обеспечений.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- основные образовательные Интернет-ресурсы, типы цифрового образовательного контента;</li> <li>- возможности и ограничения образовательного процесса при использовании цифровых технологий.</li> </ul>	
ОК 04 ОК 05	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выбирать цифровые средства общения в соответствии с целью взаимодействия и индивидуальными особенностями собеседника;</li> <li>- использовать цифровые средства общения при взаимодействии с другими людьми, в том числе для организации совместной деятельности;</li> <li>- справляться с нежелательным поведением других людей в цифровой среде (угрозы, травля, агрессивные действия);</li> <li>- выбирать цифровые медиа (текст, фото, видео, анимация и т.п.) в</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- видов и функций информационных сообщений, групп информационных объектов;</li> <li>- каналов распространения информации и организации совместной работы (командной работы);</li> <li>- преимуществ и ограничений цифровых средств при общении и совместной работе;</li> <li>- культуру общения, принятую в цифровой среде;</li> <li>- принципы создания и функционирования</li> </ul>	

	соответствии с культурными, познавательными и личностными особенностями собеседника; - находить тематические Интернет-сообщества.	Интернет-сообществ.	
ПК 1.1 ПК 2.1 ПК 3.1 ПК 4.1 ПК 5.1 ПК 6.2	- проверять исправность оборудования, инвентаря, инструментов; - использовать посудомоечные машины.	- назначение, правила использования оборудования, инвентаря, инструментов, приборов, посуды, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, правила ухода за ними; - пользоваться контрольно-кассовым оборудованием и программно-аппаратным комплексом для приема к оплате платежных карт; - принимать и оформлять платежи за блюда, напитки и кулинарные изделия	- подготовки, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря; - приема и оформления заказов и платежей за блюда, напитки и кулинарные изделия с помощью цифровых технологий; - применения полученных знаний и умений для использования в профессиональной деятельности.

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 2.1. Трудоемкость освоения дисциплины

Наименование составных частей дисциплины	Объем в часах	В т.ч. в форме практ. подготовки
Учебные занятия	34	14
Самостоятельная работа	-	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	2	
<b>Всего</b>	<b>36</b>	

## 2.2. Содержание дисциплины

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и занятий,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Тема 1. Цифровые технологии в экономике и обществе (12 ч.)	<b>Содержание</b>	<b>12</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ОК 05., ОК 09.
	Современная интернет-информация. Новые модели организации труда. Законодательные акты в области цифровизации. Государственные услуги и электронное правительство.	6	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Использование социальных сетей, блогов, электронной почты, интернет-порталов в профессиональной деятельности. Создание сообщества по профессиональной деятельности. Регистрация и работа на сайте гос. услуг.X	6	
Тема 2. Цифровой формат развития пищевой промышленности и общественного питания (10 ч.)	<b>Содержание</b>	<b>10</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ОК 05., ОК 09, ПК 1.1., ПК. 2.1., ПК 3.1., ПК 4.1., ПК 5.1., ПК 6.2.
	Современные технологии в пищевой промышленности и общественном питании. Цифровые технологии и продукты в отраслях пищевого производства. Преимущество использования цифровых технологий в пищевой промышленности. Тенденции развития и препятствия на пути к цифровой трансформации.	8	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Использование цифровых технологий в профессиональной деятельностиX	2	
Тема 3. Интернет-маркетинг (6 ч.)	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ОК 05., ОК 09.
	Технологии интернет-маркетинга. Интернет-магазины.	2	
	<b>В том числе практических занятий:</b> Алгоритм оформления заказа в интернет-магазинах. Разработка рекламного продукта для продвижения кафе, ресторана.X	4	
Тема 4. Основы цифровой безопасности (6 ч.)	<b>Содержание</b>	<b>6</b>	ОК 01., ОК 02., ОК 03., ОК.04., ОК 05., ОК 09.
	Правила цифровой безопасности в Интернете. Угрозы информационной безопасности. Виды онлайн-мошенничества.	4	

	<b>В том числе практических занятий:</b> Защита от компьютерных вирусов.	2	
<b>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета</b>		<b>2</b>	
<b>Всего</b>		<b>36</b>	

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ

#### 3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет информатики и ИКТ оснащён в соответствии с приложением 3 ПОП-П.

#### 3.2. Учебно-методическое обеспечение

##### 3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

5. Бурцев Д.С., Гаврилюк Е.С., Изотова А.Г., Лебедева А.С., Леонтьева И.Н., Литвинова Н.А., Кан Е.Н., Сатторов Ф.Э. Инфраструктура и ресурсное обеспечение цифровой экономики – СПб: Университет ИТМО, 2021. – 190 с.

6. Михеева Е.В. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 6-е изд., стер. - М.: Образовательно-издательский центр «Академия», 2023. – 416 с.

7. Михеева Е.В. Практикум по информационным технологиям в профессиональной деятельности: учебное пособие для студентов учреждений среднего профессионального образования / Е.В. Михеева, О.И. Титова. – 5-е изд., испр. - М.: Издательский центр «Академия», 2021. – 288 с.

### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Показатели освоённости компетенций	Методы оценки
<p><i>Знает:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- особенности цифровых технологий в современной экономике и обществе;</li> <li>- понятие и необходимость цифровой экономики;</li> <li>- особенности работы портала государственных услуг Российской Федерации;</li> <li>- особенности регистрации и оформления заказов в интернет-магазинах;</li> <li>- возможности и ограничения цифровой среды и цифровых инструментов для создания продукта/решения задачи;</li> <li>- основы цифровой безопасности;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности.</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения. Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- точность формулировок ответов и выступлений по теме занятия;</li> <li>- результаты опроса;</li> <li>- результаты тестирования;</li> <li>- оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, и т.д.)</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- законодательные акты в области цифровизации;</li> <li>- принципы работы социальных сетей и медиа с точки зрения создания оригинального продукта (понимание трендов, предпочтений пользователей);</li> <li>- цифровые ресурсы для решения задач/проблем в профессиональном и/или социальном контексте и для оценки результатов решения.</li> <li>- базовые системные программные продукты в области профессиональной деятельности;</li> <li>- состав, функции и возможности использования цифровых технологий в профессиональной деятельности;</li> <li>- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации.</li> </ul>		
<p><i>Умеет:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- пользоваться современными средствами связи, оборудованием;</li> <li>- работать на портале Госуслуг РФ;</li> <li>- оформлять заказы в интернет-магазинах</li> <li>- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, применять компьютерные и телекоммуникационные средства;</li> <li>- осуществлять поиск необходимой информации;</li> </ul>	<p>Правильность, полнота выполнения заданий, точность расчетов, соответствие требованиям безопасности</p> <p>Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий и т.д.</p> <p>Точность оценки, самооценки выполнения</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>Рациональность действий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- активность поведения на занятиях в группах;</li> <li>- оценка демонстрируемых умений, при выполнении практических заданий;</li> <li>- оценка заданий для самостоятельной работы;</li> <li>- дифференцированный зачет.</li> </ul>

<p>- пользоваться персональным компьютером и его периферийными устройствами, оргтехникой, использовать специализированные программные приложения и информационно-телекоммуникационную сеть "Интернет" для выполнения рабочих задач цифровой трансформации.</p>		
--	--	--