МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией
технологии продукции общественного питания
протокол №____ от_____

_____ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Ведерникова Светлана Петровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛНИНЫ 13

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применятся при изучении дисциплин: ОП.03 Организация хранения запасов сырья, ОП.13 Детское и школьное диетическое питание. Профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение теоретических знаний, а также формирование следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.
ДПК 01.1. Способность самостоятельно выполнять исследования для решения научно-исследовательских и производственных задач с использованием современной аппаратуры и методов исследования свойств сырья.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- использовать лабораторное оборудование;
- определять основные группы микроорганизмов;
- проводить микробиологические исследования и давать оценку полученным результатам;
- соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;
- производить санитарную обработку оборудования и инвентаря;
- осуществлять микробиологический контроль пищевого производства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
- основные понятия и термины микробиологии;
- классификацию микроорганизмов;
- морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;
- генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;
- роль микроорганизмов в круговороте веществ в природе;
- характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха;
- особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;
- основные пищевые инфекции и пищевые отравления;
- возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;
- методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;
- схему микробиологического контроля;
- санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;
- правила личной гигиены работников пищевых производств.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 90 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 60 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 30 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**90**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**60**
в том числе:	
лабораторные занятия	16
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**30**
в том числе:	
подготовка рефератов и сообщений	8
создание презентаций	6
составление конспектов	6
подготовка к лабораторной работе	2
заполнение таблиц	8
Промежуточная аттестация в форме – комплексный дифференцированный зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.01 МИКРОБИОЛОГИЯ, САНИТАРИЯ И ГИГИЕНА В ПИЩЕВОМ ПРОИЗВОДСТВЕ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Микробиология		**70**		
Тема 1.1 Морфология и классификация микроорганизмов	**Содержание учебного материала** Введение. Предмет, структура курса. История открытия и изучения микроорганизмов. Вклад отечественных и зарубежных ученых в изучение микробиологии. Роль микробов в природе и жизни человека. Техническая микробиология. Понятие о биотехнологии. Прокариоты и эукариоты, их основное различие. Характеристика основных групп микроорганизмов: бактерий, плесневых грибов, дрожжей, ультрамикробов, вирусов (форма, размеры, особенности внешнего строения и размножения, образование и функции спор, подвижность, рост, строение бактериальной и грибной клетки, особенности клетки дрожжей, их размеры и форма, функции клеточных структур). Характеристика дрожжей и их практическое значение. Принципы систематики микроорганизмов. Техника микрокопирования: устройство микроскопа, приготовление и микрокопирования фиксированных окрашенных препаратов бактерий, определение морфологических признаков бактерий, мицелиальных грибов и дрожжей в препарате «раздавленная капля».	20	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 8 ОК 9
	Лабораторные работы Лабораторная работа №1: Знакомство с оборудованием микробиологической лаборатории. Устройство микроскопа и правила работы с ним. Лабораторная работа № 2: Приготовление и микроскопирование фиксированного окрашенного препарата бактерий. Лабораторная работа № 3: Изучение морфологических признаков мицелиальных грибов в препарате раздавленная капля. Лабораторная работа № 4: Изучение морфологических признаков дрожжей в препарате раздавленная капля.	8		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1 ПК.4.1. ПК.4.2
Тема 1.2 Физиология, генетика и культивирование микроорганизмов.	**Содержание учебного материала** Обмен веществ (метаболизм) как главная особенность живого организма. Химический состав микробной клетки. Ферменты: понятие, состав, факторы, влияющие на ферментативную активность. Роль ферментов в обмене веществ. Понятие о физиологии микроорганизмов. Питание микроорганизмов: поглощение питательных веществ путем осмоса, понятие о плазмолизе, плазмоптисе, тургоре клетки. Типы питания: аутотрофы и гетеротрофы, сапрофиты и паразиты. Механизм поступления питательных веществ в клетки микроорганизмов. Биосинтез основных клеточных компонентов. Источники энергии и энергетический обмен. Фототрофы и хемотрофы. Отношение микробов к молекулярному кислороду. Дыхание микроорганизмов как способ получения энергии. Аэробные и анаэробные микроорганизмы Типичные брожения: спиртовое, молочно – кислое, маслянокислое.	8	2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8

	Аэробные окислительные процессы; лимоннокислое, уксуснокислое. Сущность, химизм, условия, краткая характеристика микроорганизмов – возбудителей брожения. Использование брожения при производстве продукции пищевой промышленности и общественного питания. Гниение. Сущность и микроорганизмы – возбудители, вызывающие гниение продуктов. Условия разложения белковых веществ микроорганизмами. Роль гнилостных микроорганизмов в природе, в процессах порчи пищевых продуктов Способы культивирования и закономерности роста микроорганизмов. Стерилизация и приготовление основных питательных сред. Основные типы питательных сред. Посев и пересев культур микроорганизмов в жидкую и плотную питательные среды различными методами. Закономерности роста чистой культуры микроорганизмов при периодическом культивировании.			
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 5: Приготовление питательных сред. Техника посевов и пересевов	2		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1
Тема 1.3 Экология микроорганизмов	**Содержание учебного материала** *Влияние физических факторов на микроорганизмы:* температуры, влажности, концентрации среды, излучений. Психрофильные, мезофильные и термофильные микроорганизмы. Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном и замороженном виде. Термоустойчивость вегетативных клеток и спор, пастеризация и стерилизация. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору. Влияние влажности продукта и окружающей среды на микробы. Значение относительной влажности воздуха для развития микроорганизмов на сухих продуктах. Влияние концентраций веществ, растворенных в среде обитания микробов: осмофильные и галофильные микроорганизмы, их роль в процессе порчи пищевых продуктов. Влияние различных излучений, использование УФ –лучей для дезинфекции воздуха. *Влияние химических факторов* Реакция среды, ее влияние на интенсивность развития микробов. Антисептики, возможности из применения для дезинфекции и для консервирования пищевых продуктов. *Влияние биологических факторов* Симбиоз, метабиоз, паразитизм, антагонизм. Антибиотики и фитонциды. Микроорганизмы – продуценты антибиологических веществ. *Распространение микроорганизмов в природе.* Природная среда как источник инфицирования пищевого сырья микробами. Эпидемиологическая роль природной микрофлоры. Влияние экологической ситуации на эпидемиологический процесс. Микрофлора почвы. Сапрофитные микробы. Выживаемость патогенных микробов. Процессы самоочищения почвы. Микрофлора воды. Методы очистки и обеззараживания природной воды. Оценка качества питьевой воды по микробиологическим показателям. Микрофлора воздуха. Значение степени зараженности воздуха микроорганизмами в местах приготовления, хранения и реализации пищи. Микрофлора тела здорового человека, ее состав и значение. Понятие о дизбактериозе. Пищевые продукты, используемые для нормализации микрофлоры кишечника.	8	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	Микробиологические показатели и нормативы, характеризующие санитарно – эпидемиологическое состояние проб воды, воздуха, смывов с рук, инвентаря, оборудования и т.д.			
Тема 1.4 **Пищевые отравления. Пищевые инфекционные заболевания. Гельминтозы**	**Содержание учебного материала** Биологические особенности патогенных микроорганизмов. *Пищевые инфекции*: кишечные (дизентерия, холера, брюшной тиф, паратиф, гепатит) и зоонозы (туберкулез, сибирская язва, ящур, бруцеллез). Сальмонеллез, причины возникновения и меры профилактики, кулинарная продукция, предоставляющая наибольшую опасность. *Пищевые отравления*: микробного происхождения – токсикозы (ботулизм, стафилококковое отравление, микротоксикозы) и токсикоинфекции (в т.ч., вызванные условно – патогенными микроорганизмами). Пищевые отравления немикробного происхождения. Защитные силы организма человека, виды иммунитета. Вакцины и сыворотки. Бактерионосительство. Санитарно – эпидемиологическая обстановка в стране и меры по ее улучшению. Роль кишечной палочки как санитарно – показательного микроорганизма. Микробиологический контроль на предприятиях общественного питания как средство предупреждения пищевых заболеваний. Характеристика гельминтозов, разнообразие гельминтов, способы заражения человека, меры профилактики.	4	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8
Тема 1.5 **Микробиология пищевых продуктов, кондитерских и кулинарных изделий**	**Содержание учебного материала** Микрофлора пищевых продуктов однородных групп (мясных, рыбных, молочных, яичных, жировых, плодоовощных, зерномучных, консервов) состав, происхождение, факторы, влияющие на обсемененность. Возбудители и основные виды микробиологической порчи продуктов разных групп. Условия, позволяющие обеспечить микробиологическую стойкость продуктов при хранении. Микрофлора кулинарной продукции и кондитерских изделий. Условия, способствующие размножению микроорганизмов. Обоснование условий и сроков хранения, правил приготовления, реализации, транспортирования кулинарной и кондитерской продукции	6	3	ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 6: Овладение качественными и количественными методами микробиологического анализа качества пищевых продуктов. Определение микробиологических показателей безопасности пищевых продуктов, кулинарной продукции.	2		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1
	Самостоятельная работа студентов Подготовка к лабораторным работам с использованием учебно-методической и научно-популярной литературы, оформление лабораторных и практических работ. Составление таблицы по физиологии различных микроорганизмов. Составление таблицы по сравнительной характеристике патогенных микроорганизмов. Заполнение таблицы «Микробиология пищевых продуктов». Написание рефератов по темам: «Краткий очерк развития микробиологии, ее современные достижения», «Жизнь и деятельность отечественных и зарубежных ученых микробиологов, внесших вклад в	24		ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	развитие науки», «Практическое значение микробиологии», «Разнообразие и причины широкого распространения микроорганизмов», «Получение с помощью микроорганизмов антибиотиков, ферментов, витаминов и других веществ», «Круговорот веществ в природе и участие в нем микроорганизмов», «Геологическая деятельность микроорганизмов», «Микроорганизмы и сельское хозяйство», «Наследственность и изменчивость микроорганизмов», «Космическая микробиология», «Военная микробиология», «Техническая микробиология», «Микроорганизмы в экологии», «Разнообразие мицелиальных грибов в природе и хозяйственной деятельности человека», «Микробиоценозы и взаимоотношение микроорганизмов между собой», «Формы биологических воздействий», «Микрофлора почвы и роль микроорганизмов в формировании почвенного покрова», «Структура почвенного биоценоза различных природных зон». Создание презентаций на темы: «Морфология микроорганизмов», «Строение бактериальной и дрожжевой клетки», «Разнообразие и распространение микроорганизмов в природе», «Виды микроскопов», «Устройство светового микроскопа», «Отечественные и зарубежные ученые микробиологи». Биологические особенности патогенных микроорганизмов (специфичность, вирулентность, токсичность). Источники и пути распространения инфекций.			
Радел 2 Гигиена и санитария		**20**		
Тема 2.1 Гигиена и санитария на предприятиях общественного питания	**Содержание учебного материала** Санитарное законодательство: цели и задачи. Задачи гигиены по предупреждению вредного влияния факторов внешней среды на здоровье человека. Гигиена воздуха (физиологические свойства, химический состав, микробное загрязнение). Условия создания благоприятной воздушной среды на предприятиях общественного питания. Санитарные требования к отоплению, вентиляции и кондиционированию воздуха. Гигиена водоснабжения.. Нормативные требования к качеству питьевой воды. Гигиена почвы. Санитарные требования к устройству канализации, сбору и вывозу пищевых отходов и мусора. Санитарно-эпидемиологические основы проектирования предприятий ОП. Гигиенические принципы планировки. Санитарно – гигиенические требования к устройству, размерам, отделке производственных помещений. Требования к естественному и искусственному освещению. Гигиенические требования к материалам, применяемым для изготовления оборудования, инвентаря, посуды, тары. Гигиеническая необходимость маркировки оборудования, инвентаря, посуды. Уборка помещений, моющие средства, требования к уборочному инвентарю. Требования к содержанию рабочих мест производственного и обслуживающего персонала. Дезинфекция. Дезинфицирующие средства, их характеристика и правила применения. Дезинсекция и дератизация: понятие, средства, профилактические и истребительные меры. Санитарные требования к мытью и обеззараживанию посуды, инвентаря и оборудования. Машинный и ручной способ мытья посуды. Экспресс – контроль качества мытья посуды. Санитарно – бактериологический контроль качества уборки и санитарной обработки	8		ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8

	посуды, инвентаря и оборудования.			
	Лабораторные работы Лабораторная работа № 7: Исследование чистоты воздуха, воды, рук или оборудования методом посевов микроорганизмов на плотные питательные среды. Лабораторная работа № 8: Анализ микрофлоры воздуха, воды, рук или оборудования.	4		ПК 1.1 – ПК 6.5 ДПК 01.1
Тема 2.2 Санитарно-гигиенические требования к технологическому процессу	**Содержание учебного материала** Санитарные требования к транспорту для перевозки продовольственного сырья, продуктов питания и кулинарной продукции. Санитарный паспорт. Требования к условиям перевозки особо скоропортящихся продуктов. Гигиенические требования к таре. Требования к механической кулинарной обработке продовольственного сырья. Санитарные условия дефростации мороженых продуктов, приготовления мясного и рыбного фарша. Санитарная оценка различных способов тепловой обработки пищевых продуктов, требования к режимам тепловой обработки. Санитарные требования к приготовлению рубленых изделий, омлетов, холодных блюд (студней и заливных, паштетов, салатов, винегретов) и других изделий повышенного эпидемиологического риска. Санитарные требования к выработке кондитерских изделий с кремом (требования к качеству сырья, приготовлению начинок, кремов, отделочных полуфабрикатов, отделке готовых изделий). Санитарные требования к реализации полуфабрикатов и готовой пищи. Гигиеническое обоснование условий и сроков хранения горячих блюд, особо скоропортящихся кулинарных и кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации оставшейся кулинарной продукции. Перечень блюд и изделий, запрещенных для реализации на следующий день. Контроль качества готовой продукции: бракераж и лабораторный контроль. Бактериологический контроль качества. Микробиологические показатели безопасности готовых блюд: номенклатура, влияние на качество. Санитарные требования к организации общественного питания быстрого обслуживания.	2	2	ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 8
Тема 2.3 Личная гигиена работников общественного питания. Порядок обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия на ПОП	**Содержание учебного материала** Правила личной гигиены: уход за кожей тела, полостью рта, требования к чистоте рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда. Ее виды, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду персонала. Значение и сроки происхождения медицинских обследований. Личная медицинская книжка. Заболевания, препятствующие работе на предприятиях общественного питания. Содержание учебного материала Требования к организации производственного контроля. Система управления качеством на пищевых объектах. Ответственность за несоблюдение санитарного законодательства.	4	2	ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8

	Самостоятельная работа студентов Изучение учебной литературы, специальной литературы, материалов на электронных носителях, ресурсов интернет по профилю подготовки. Изучение федеральных законов и нормативных документов. Создание презентации «Личная гигиена работников общественного питания». Создание презентации «Санитарно – эпидемиологические требования к факторам внешней среды и благоустройству предприятий общественного питания». Анализ производственных ситуаций возникновения пищевых отравлений и пищевых инфекций. Выполнение теста «Санитарные требования к технологическому процессу приготовления кулинарных и кондитерских изделий». Выполнение теста «пищевые отравления и пищевые инфекционные заболевания». Составление презентации «пищевые отравления». Составление конспекта «характеристика патогенных микроорганизмов». Написание конспекта (подготовка сообщения) «Защитные силы организма. Виды иммунитета. И. И. Мечников».	6		ОК 4 ОК 6 ОК 9
	Всего	**90**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Микробиологии, санитарии и гигиены»; лаборатории микробиологии; библиотеки и читального зала с выходом в сеть интернет.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; Рабочее место преподавателя: доска, комплект учебно-методической документации по изучаемой дисциплине, комплект плакатов и таблиц.

Технические средства обучения: компьютер.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

посадочные места по количеству обучающихся, микроскопы. химические реактивы и лабораторная посуда, аптечка, огнетушитель, сушильный шкаф, термостат, автоклав, холодильник, весы аналитические, шкаф для хранения лабораторного оборудования, наглядные пособия (плакаты и таблицы), комплект учебно – методической документации, правила поведения в лаборатории.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Королев, А.В. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования в 2 ч. / А.А. Королев, Ю.В. Несвижский, Е.И. Никитенко. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 256с.

Дополнительные источники:

1. Мармузова, Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учеб. пособие для нач. проф. образования /Л.В .Мармузова. – М.: ИРПО, Издательский центр «Академия», 2000. – 136 с.
2. Жарикова ,Г. Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. Учебник для УВПО / Г.Г. Жарикова. – М.: ИЦ «Академия», 2007. – 301 стр.

Периодические издания:

1. www. Nano-biology.ru – микробиология (основные разделы) – электронная версия
2. www.microbiology.ucoz.org – журнал микробиология – электронная версия

Интернет – ресурсы:

1. http:// www.video.yandex.ru - Учебные фильмы
2. www.edu.ru./ - Федеральный портал «Российское образование».
3. htpp\\: www.ict.edu.ru./ - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь: использовать лабораторное оборудование, определять основные группы микроорганизмов;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении лабораторной работы, экспертная интерпретация результатов наблюдения;
проводить микробиологические исследования и оценивать полученные результаты;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
соблюдать санитарно-гигиенические требования в условиях пищевого производства;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при прохождении практики, собеседование; интерпретация результатов наблюдения и собеседования
проводить санитарную обработку оборудования и инвентаря;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при приготовлении кулинарной продукции
осуществлять микробиологический контроль пищевого производства.	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
Должен знать: основные понятия и термины микробиологии; классификацию микроорганизмов;	Индивидуальный контроль тестирование, устный (письменный) опрос
морфологию и физиологию основных групп микроорганизмов;	тестирование, Фронтальный контроль устный и письменный опрос
генетическую и химическую основы наследственности и формы изменчивости микроорганизмов;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
роль микроорганизмов в круговороте веществ, характеристики микрофлоры почвы, воды и воздуха, особенности сапрофитных и патогенных микроорганизмов;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
основные пищевые инфекции и пищевые отравления; возможные источники микробиологического загрязнения в пищевом производстве, условия их развития;	тестирование, Фронтальный контроль устный (письменный) опрос, Групповая форма разбор производственных ситуаций
методы предотвращения порчи сырья и готовой продукции;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
схему микробиологического контроля;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
санитарно-технологические требования к помещениям, оборудованию, инвентарю, одежде;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
правила личной гигиены работников пищевых производств.	Индивидуальный контроль рефлексия, экспертное наблюдение за студентами, экспертная оценка результатов наблюдения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией
технологии продукции общественного питания
протокол №____ от_____

_____ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Ведерникова Светлана Петровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применятся при изучении дисциплины ОП.13 Детское и школьное диетическое питание. профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной домашней птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2 Планировать исполнение работ исполнителями.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;
- рассчитывать энергетическую ценность блюд;
- составлять рационы питания для различных категорий потребителей.

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

- роль пищи для организма человека;
- основные процессы обмена веществ в организме;
- суточный расход энергии;
- состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;
- роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;
- физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения, усвояемость пищи и влияющие на нее факторы;
- понятия рациона питания;
- суточную норму потребности человека в питательных веществах;
- нормы и принципы рационального питания для различных групп населения;
- назначение лечебного и лечебно – профилактического питания;
- методики составления рационов питания.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
-обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа,
-самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
практические занятия	6
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
в том числе:	
создание презентаций	2
подготовка рефератов и сообщений	6
составление конспектов	2
работа с таблицами	6
Промежуточная аттестация в форме – комплексный зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.02 ФИЗИОЛОГИЯ ПИТАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Тема 1 **Пищеварение**	**Содержание учебного материала** Строение пищеварительной системы, сущность процессов пищеварения. Особенности переваривания белков, жиров, углеводов, в различных отделах пищеварительной системы, конечные продукты пищеварения, роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 2 **Роль основных пищевых веществ в жизнедеятельности организма**	**Содержание учебного материала** Понятие об основных пищевых веществах. Макронутриенты, микронутриенты, эссенциальные вещества. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав белков, заменимые и незаменимые аминокислоты. Биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках, влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль. Растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания. Полиненасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Витамины: современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных жирорастворимых и водорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах, влияние внешних и внутренних факторов. Пути сохранения витаминов при хранении и кулинарной обработке продуктов. Витаминизация продуктов и готовой пищи. Минеральные вещества: значение для организма. Физиологическая роль важнейших микроэлементов и макроэлементов, источники, суточная потребность организма. Вода: значение для организма, физиологическая роль. Водно-солевой обмен. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки.	12	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 7
Тема 3 **Рациональное питание и физиологические основы его организации**	**Содержание учебного материала** Рациональное питание: понятие, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи), режим питания и его значение. Принципы нормирования пищевых веществ и калорийности суточного рациона в зависимости от пола, возраста, интенсивности труда. Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6

	составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Разнообразие современных представлений о рациональном питании («модные диеты», вегетарианство, раздельное питание и др.)			ОК 7 ОК 8
	Практические занятия Практическая работа № 1: Составление меню суточного рациона для разных групп взрослого населения и его физиологическая оценка. Практическая работа № 2: Определение химического состава и калорийности отдельных блюд и меню в целом.	4		ПК 1.1 – ПК 6.5
Тема 4 Питание детей и подростков	**Содержание учебного материала** Потребности растущего организма в основных пищевых веществах и энергии, физиологические основы организации питания детей и подростков. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков , жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для детского питания. Особенности режима питания детей и подростков.	2	2	ОК 1 ОК 4 ОК 6 ОК 8
Тема 5 Диетическое и лечебно-профилактическое питание	**Содержание учебного материала** Диетическое питание: понятие, значение. Основные физиологические принципы построения диетического питания. Принцип щажения: механическое, химическое, термическое. Постепенность расширения рациона питания, степень строгости диеты. Дробное питание, режим питания. Понятие о полноценности диеты. Назначение и характеристика основных лечебных диет, рекомендуемых при заболеваниях органов пищеварения, сердечнососудистой системы, почек, нарушения обмена веществ. Понятие о лечебно-профилактическом питании и его рационах.	6	2	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 8
	Практические занятия Практическая работа № 3: Составление меню суточного рациона в соответствии с указанной диетой, определение его химического состава и калорийности.	2		ПК 1.1 – ПК 6.5
	Самостоятельная работа студентов 1. Создание презентаций на темы: « Рациональное питание»; «Особенности питания детей и подростков»; «Физиологические особенности растущего организма»; «Лечебное питание. Лечебно - профилактическое питание»; «Назначение и особенности основных лечебных диет»; 2. Написание рефератов. Примерные темы: «История открытия и изучения витаминов»; «Роль витаминов для здоровья человека»; «История открытия белков. Роль белков в питании человека»; «Превращения основных пищевых веществ в процессе приготовления пищи»; «Пищевая ценность продуктов питания»; «Рациональное питание»; 3. Подготовка сообщений на темы: «Модные диеты», «Как питаешься так и улыбаешься», «О пользе овощей и фруктов»; «Обогащение пищевых продуктов»; «Пища как источник токсических веществ»; «Холестерин и здоровье»;	16		ОК 1 ОК 7 ОК 8
	Всего	**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете Физиологии питания.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; доска; комплект учебно-методической документации по изучаемой дисциплине, комплект плакатов, дидактические материалы.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Мартинчик, А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария: учебник для студентов сред. проф. учеб. заведений / А.Н. Мартинчик, А.А. Королев, Ю.В. Несвижский. - М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 352 с.
2. Матюхина, З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. – 2-е изд. испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 208с.

Дополнительные источники:

1. Королев, А.А. Физиология питания, санитария и гигиена: учебное пособие/ А.А. Королев, Л.С. Трофименко. – Минобразования России, ИЦ Академия, 2009. – 192 с.
2. Качурина, Т. А. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены. Рабочая тетрадь: учебное пособие для НПО / Т.А.Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2009. – 96 с.
3. Королев, А. А. Физиология питания, санитария и гигиена. Рабочая тетрадь: учебное пособие для УСПО / А.А. Королев, Л.С. Трофименко, А.Н. Мартинчик. – М.: ИЦ «Академия», 2008. – 97 с.
4. Самсонов, М. А. Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы здравоохранения /М.А. Самсонов, С.И. Матаев, - Екатеринбург: среднеуральское книжное издательство, 1995.
5. Картотека блюд диетического (лечебного и лечебно – профилактического) питания оптимизированного состава: практическое руководство / В.А. Тутельян (и др.) – М.: Б. И., 2008.

Периодические издания:

1. Питание и общество: профессиональный кулинарный журнал. – М.: научно-производственное издание ООО «Типография Мосполиграф»
2. Хлебопечение России.- М.: издательство «Пищевая промышленность».
3. Пищевые ингредиенты сырье и добавки. – М.: издательство «Пищевая промышленность».
4. Пищевая промышленность. Научно – производственный журнал. – М.: издательство «Пищевая промышленность».

Интернет – ресурсы:

4. http:// www.video.yandex.ru - Учебные фильмы
5. http://www.glavnoe.tv.ru – о самом главном
6. http://zdorovo-online.ru - жить здорово
7. www.edu.ru./ - Федеральный портал «Российское образование».
8. htpp\\: www.ict.edu.ru./ - Федеральный портал «Информационно-коммуникационные технологии в образовании».

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь: проводить органолептическую оценку качества пищевого сырья и продуктов;	Индивидуальный контроль экспертное наблюдение за деятельностью студента при выполнении практической работы, интерпретация результатов наблюдения
рассчитывать энергетическую ценность блюд;	Фронтальный контроль устный и письменный опрос
составлять рационы питания для различных категорий потребителей.	устный (письменный) опрос
Должен знать: роль пищи для организма человека; основные процессы обмена веществ в организме; суточный расход энергии;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
состав, физиологическое значение, энергетическую и пищевую ценность различных продуктов питания;	Индивидуальный контроль тестирование, устный опрос
роль питательных и минеральных веществ, витаминов и воды в структуре питания;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
физико-химические изменения пищи в процессе пищеварения; усвояемость пищи и влияющие на нее факторы;	устный (письменный) опрос, Индивидуальный контроль тестирование
понятие рациона питания; суточная норма потребности человека в питательных веществах; нормы и принципы рационального питания для различных групп населения;	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос
назначение лечебного и лечебно-профилактического питания; методика составления рационов питания.	Фронтальный контроль устный (письменный) опрос

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии продукции общественного питания
протокол №____ от_____

_____ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Козак Оксана Викторовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03.ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применятся при изучении дисциплины ОП.12 Техническое оснащениепредприятий общественного питания ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих компетенций:

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;

ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 4 Осуществлять поиск, и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 6 Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения задания;

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личного развития, заниматься самообразованием, осознано планировать повышение квалификации;

ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции;

ПК 2.1Организовать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибови сыра.

ПК 3.4 Организовать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ДПК 03.1 Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве готовых изделий.

ПК 4.1 Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовать и производить приготовление и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты.
ДПК 04.1 Контролировать условия, сроки хранения и транспортирование полуфабрикатов и готовых изделий.
ПК 5.1. Организовать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства .
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно- отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины студент
должен уметь:
- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья;
- оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

знать:
- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;
- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
- способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
-современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве;
-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося - **135** часов, в том числе
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - **90** часов;
самостоятельной работы обучающегося **- 45** часов.

2.СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	*Объем часов*
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**135**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**90**
в том числе:	
практические занятия	20
лабораторных работ	10
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**45**
в том числе:	
Подготовка презентаций	13
Подготовка докладов	12
Подготовка рефератов	20
Промежуточная аттестация в форме **дифференцированного зачета**	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.03 ОРГАНИЗАЦИЯ ХРАНЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗАПАСОВ СЫРЬЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация хранения сырья		**119**		
Тема 1.1 Хранение сырья	**Содержание учебного материала** Основные термины и понятия. Характеристика и свойства сырья. Нормативный запас сырья на складах, его значение, режимы хранения. Процессы, происходящие в сырье при хранении.	**32**	2	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК 10
Тема 1.2 Взаимозаменяемость сырья	**Содержание учебного материала** Взаимозаменяемость сырья. Правило взаимозаменяемости. Дефекты изделий вызванные качеством сырья.	**36**	2	
	Практические занятия	20	3	ПК 01.1 ПК 01.2 ПК 01.3 ПК 02.1 ПК 02.2 ПК 02.3 ПК 03.1 ПК 03.2 ПК 03.3 ПК 03.4 ДПК 03.1 ПК 04.1 ПК 04.2 ПК 04.3 ДПК 04.1 ПК 05.1 ПК 05.2 ПК 06.1 ПК 06.2 ПК 06.3 ПК 06.4 ПК 06.5
	Практическое занятие №1,2 «Расчет рецептур по правилам взаимозаменяемости»	4		
	Практическое занятие №3,4 «Расчет количества сырья»	4		
	Практическое занятие № 5,6 «Решение ситуационных задач по правилам приемки, хранения и отпуска продуктов на производство»	4		
	Практическое занятие №7,8 « Расчет выходов готовых изделий»	4		
	Практическое занятие №9,10 «Расчет запасов сырья и площадей для его хранения»	4		
	Лабораторные работы	10		ПК 01.1 ПК 01.2 ПК 01.3 ПК 02.1 ПК 02.2 ПК 02.3 ПК 03.1 ПК 03.2 ПК 03.3 ПК 03.4 ДПК 03.1 ПК 04.1 ПК 04.2 ПК 04.3 ДПК 04.1 ПК 05.1 ПК 05.2
	Лабораторная работа №1 «Контроль качества основного и дополнительного сырья»	4		
	Лабораторная работа № 2 «Пробная лабораторная выпечка из муки пшеничной. Определение газообразующей способности муки. Отработка навыков точности дозирования сырья»	6		
Тема 1. 3 Общие требования качества	**Содержание учебного материала** Общие требования к качеству транспортирования, приема и хранения сырья и продуктов. Методы контроля качества продуктов при хранении. Виды снабжения	**10**		ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК 10

	Самостоятельная работа обучающихся -Пищевая ценность и безопасность готовых изделий - Применение комплексно-механизированных линий при производстве кондитерских изделий - Санитарные требования к технологическому процессу производства - Маркетинг в пищевом производстве - Сырье используемое для изделий профилактического питания - Способы дезинфекции помещений для хранения сырья - Пищевые инфекции. Меры предосторожности	**41**		ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК 10
Раздел 2. Контроль запасов сырья		**16**		
Тема 2.1 Контроль запасов сырья	**Содержание учебного материала** Сущность и значение производственных запасов на предприятии. Потери при хранении сырья.. Методы контроля возможных хищений запасов на производстве. Виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	**12**	2	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК 10
	Самостоятельная работа обучающихся: 1.Подготовка компьютерных презентаций по темам: - Санитарные требования к производственным помещениям при производсте изделий; - Сырье используемое для изделий детскокого питания; - Виды сахарозаменителей. Назначение; - Ассортимент хлебных изделий. Классификация; - Способы получения муки и отрубей. - Дефекты вызванные неправильным хранением сырья, причины и меры предупреждения; - Виды основного сырья. Правила подготовки основного сырья к производству . 2. Подготовка докладов по темам: - Способы получения и хранения круп; - Патока, ее значение при использовании. Схема получения; - Санитарные требования к складам и производственным помещения; - Санитарные требования предъявляемые к производственным цехам; 3.Составление рефератов по темам: - Инветрный сироп. Способы и режимы получения и хранения; - Использование новых видов нетрадиционного сырья; - Процессы происходящие при брожении полуфабрикатов. Факторы влияющие на них; -Структурно – механические свойства теста, факторы влияющие на них; - Дрожжевое молоко. Способы получения . Влияние его свойств на показатели теста; - Виды дополнительного сырья. Правила подготовки его к производству; 4.Работа над конспектами по темам: - Зерно, применяемое для производства хлебопекарной муки; - Нормативный запас муки на складах, его значение; - Дрожжи и химические разрыхлители. Виды. Способы получения и хранения	**4**		ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ОК 10
	ВСЕГО	**135**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины требует наличия учебного кабинета Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: учебная доска; экран, проектор; компьютеры с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Володина М.В, Сопачева Т.А. «Организация хранения и контроль запасов сырья », - М. Издательский центр «Академия», 2017 –192 с
2. Цыганова Т.Б., Технология и организация производства хлебобулочных изделий, - М. Издательский центр «Академия», 2017 - 448 с.

Дополнительные источники:

1.Ермилова С.В., Соколова Е.И., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста, - М. Издательский центр «Академия», 2010 –80 с.
2.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник,- М. Издательский центр «Академия», 2010 –320 с.
3.Мармузова Л.В., Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы, - М. Издательский центр «Академия», 2010 - 288 с.
4.Потапова И.И, Корнеева Н.В., Изделия из теста, - М. Издательский центр «Академия», 2013 – 64 с.
5.Соколова Е.И., Ермилова С.В., Соколова Е.И., Современное сырье для кондитерского производства, - М. Издательский центр «Академия», 2010 – 80 с.

Периодические издания:

1.Кондитерское производство. Научно-технический и производственный журнал.-М.:издательство пищевая промышленность.
2.Хлебопекарное производство. Научно- технический и произодственный жкурнал.-М.: издательство пищевая промышленность.
3.Питание и общество. Производственный журнар.-М.: издательство «МАК».

Интернет-ресурсы

1.www.gastronom.ru - Журнал «Гастроном»
2.www.hlebopek.by- Журнал «Хлебопечение»
3.www.bradbrarch.com Журнал «Кондитерское производство»

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь:	
определять наличие запасов и расходов продуктов	Фронтальный контроль собеседование, Индивидуальный контроль наблюдение за выполнением работ и их защита
оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов	Индивидуальный контроль наблюдение за выполнением практических заданий, фронтальный опрос
проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов	Фронтальный контроль собеседование,
принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья	Индивидуальный контроль наблюдение за выполнением практических заданий, фронтальный опрос
оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения	Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, решение задач
Должен знать:	
ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
общие требования к качеству сырья и продуктов	Фронтальный контроль собеседование
условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
методы контроля качества продуктов при хранении	наблюдение за деятельностью студента при выполнении практических работ, решение задач
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
виды снабжения	Фронтальный контроль собеседование, интерпретация результатов собеседования
виды складских помещений и требования к ним	Фронтальный контроль собеседование
периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования	собеседование
методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания	Фронтальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ, интерпретация результатов наблюдения
программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд	Фронтальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ,
современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов на производстве	Фронтальный контроль собеседование
методы контроля возможных хищений запасов на производстве	Фронтальный контроль собеседование, тестирование
правила оценки состояния запасов на производстве	Фронтальный опрос
процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов	Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ,
правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов поступающих со склада и от поставщиков	Индивидуальный контроль наблюдение за деятельностью студента при выполнении работ,
виды сопроводительной документации на различные группы продуктов	Фронтальный контроль собеседование, тестирование

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.04 ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ В ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ
По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией
общеобразовательных дисциплин
протокол №____ от_____

_____ О.П Кастюк

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Абрамочкина Анна Львовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики и информатики. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний в области современных информационных технологий, программного обеспечения профессиональной деятельности и приобретение умений их применения, а также формирование необходимых компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1 Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2 Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3 Организовывать подготовку домашней пиццы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1 Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1 Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4 Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1 Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2 Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3 Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4 Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5 Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;
- использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;
- применять компьютерные и телекоммуникационные средства;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать**:
- основные понятия автоматизированной обработки информации;
- общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;
- состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;
- методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;
- базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;
- основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности

1.4 Количество часов на освоение программы дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 120 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 80 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 40 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**120**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**80**
в том числе:	
практические занятия	**48**
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**40**
в том числе:	
Подготовка сообщений, докладов, рефератов Работа над учебным материалом Сбор материала и подготовка к проекту Подготовка к дифференцированному зачёту	24 9 5 2
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (*если предусмотрены*)	Объем часов	Уровень усвоения	Коды формируемых компетенций
1	**2**	**3**	**4**	**5**
Введение. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины		**5**		
	Содержание учебного материала Цели, задачи, предмет изучения дисциплины, ее связь с другими дисциплинами, с теорией и практикой. Возможности и ограничения компьютерных технологий. Нормативно-правовая база информатики и информатизации. Основные понятия: информация, информатизация, документированная информация, информационные: процессы, ресурсы, системы. ФЗ «Об информации, информационных технологиях и о защите информации» №149-ФЗ от 27.07.2006. Гражданский кодекс РФ № 230-ФЗ Ч.4 от 18.12.2006. Доктрина информационной безопасности РФ от 09.09.2000.	2	2	ОК 1-ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Доклад на тему «Значение дисциплины для подготовки будущих специалистов в условиях роста информационных потоков экономической информации и развития информационных технологий» Сообщение на темы: «Глава 28 «Преступления в сфере компьютерной информации» из УК РФ» Указ Президента Российской Федерации от 25 августа 2010 года № 1060 «О совершенствовании государственного управления в сфере информационных технологий». Федеральный закон от 9 февраля 2009 № 8-ФЗ «Об обеспечении доступа к информации о деятельности государственных органов и органов местного самоуправления.	3	2	ОК 1-ОК 9
Раздел I Информация и информатизация		**8**		
Тема 1.1 Информация и информационные ресурсы	**Содержание учебного материала** Информация: классификация, свойства и их характеристика. Стадии преобразования информации. Информационные ресурсы и средства. Основные принципы. Концепция создания и тенденции развития рынка информационных услуг.	2	2	ОК 1-ОК 9
Тема 1.2 Информационные технологии и компьютерные системы	**Содержание учебного материала** Персональный компьютер: назначение, характеристика основных и периферийных устройств. Информационная технология: понятие, назначение. Понятие компьютерной системы. Компоненты компьютерной системы: информационное обеспечение, технические средства, их функции. Информационные системы. Типы информационных систем. Возможности современных компьютерных систем, тенденции развития запоминающих устройств.	2		

	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Проблема информации в современной науке» Реферат на тему «Современные информационные технологии»	**4**	2	ОК 1-ОК 9
Раздел II Программное обеспечение профессиональной деятельности		**74**		
Тема 2.1 Программное обеспечение персонального компьютера	**Содержание учебного материала** Программное обеспечение. Характеристика видов программного обеспечения. Прикладное программное обеспечение: понятие, назначение. Виды прикладных программ: текстовый и графический редакторы, электронные таблицы, системы управления базами данных. Web - редакторы, браузеры, интегрированные системы, их краткая характеристика. Интегрированный пакет MS Office: назначение, особенности использования.	2	2-3	ОК 1-ОК 9
Тема 2.2 Пакеты прикладных программ	**Содержание учебного материала** Программы ресторанно-гостиничного бизнеса: 1С Рарус: Управление рестораном, 1С Рарус: Общепит, 1С Рарус: Сборник рецептур.Объектно-ориентированные пакеты прикладных программ: справочно-правовые системы Консультант Плюс, Гарант, Кодекс и др.	2		
Тема 2.3 Оформление документов с помощью программы MS Word	**Содержание учебного материала** Текстовый процессор MS Word**:** понятие, назначение, возможности. Объекты (текст, таблица, внедренный объект) и типовые действия с ними. Инструментальная среда: понятие. Обеспечение взаимодействия текста, графики, таблицы и других объектов, составляющих итоговый документ. Правила ввода, оформления и редактирования текста. Форматирование текста: понятие, назначение, технология. Колонтитулы: понятие, их назначение. Технология работы с табличной формой, иллюстрациями, выполнение колонной верстки.	2		
Тема 2.4 Обработка данных средствами электронных таблиц MS Excel	**Содержание учебного материала** Структура интерфейса табличного процессора. Объекты электронной таблицы и их параметры. Данные, хранящиеся в объектах электронной таблицы. Типовые действия над объектами. Технология создания и форматирования любого объекта электронной таблицы, диаграмм. Типы диаграмм в электронной таблице и их составные части. Редактирование диаграмм. Модели и моделирование: понятие, назначение. Классы моделей, их построение и исследование с помощью электронных таблиц. Этапы построения моделей в электронных таблицах. Особенности формирования структуры компьютерной модел*и* для электронных таблиц.	2		
Тема 2.5 Автоматизированное рабочее место (АРМ) специалиста. MS Access	**Содержание учебного материала** АРМ: понятие, назначение. Техническое, программное и информационное обеспечение АРМов. АРМ техника-технолога. Базы данных: понятие, основные элементы. Прикладная среда - система управления базами данных - MS Access**.** Создание и форматирование базы данных. Способы структурирования и установления связей между объектами. Обработка данных. Ключи. Работа с запросами. Формирование отчетов.	2		

Тема 2.6Представление о программных средах компьютерной графики, мультимедийных средах.	**Содержание учебного материала** Графические информационные объекты. Средства и технологии работы с графикой. Создание и редактирование графических информационных объектов средствами графических редакторов, систем презентационной и анимационной графики. Мультимедиа среды.	2		
Тема 2.7 Создание презентаций в MS PowerPoint	**Содержание учебного материала** MS PowerPoint: назначение, функциональные возможности, объекты и инструменты, области использования приложения, этапы. Создание презентации. Технология работы с каждым объектом презентации. Добавление эффектов мультимедиа. Создание управляющих кнопок.	2		
Тема 2.8 Современные информационные технологи в документационном обеспечении управления	**Содержание учебного материала** Организация делопроизводства и документооборота с использованием средств электронных коммуникаций. Планирование персональной деятельности с помощью MS Outlook. Работа с перечнем заданий: календари, дневники, записные книжки, список контактов.	2		
	Практические занятия	**35**		
	1. Работа в MS Word: многоуровневые списки, формулы, колонтитулы, буквица, колонки	2	2-3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1 -5.2 ПК 6.1-6.5
	2. Работа с таблицами и автоматическими вычислениями в MS Word. Фигуры, объекты SmartArt.	2		
	3. Работа с технологическими карточками, меню.	2		
	4. Создание оглавления.	2		
	5. Создание деловых документов.	2		
	6. Создание комплексных составных документов. Слияние документов.	2		
	7. Организация расчетов в табличном процессоре.	2		
	8. Связанные таблицы. Расчет промежуточных итогов в таблицах.	2		
	9. Создание калькуляционных карт.	2		
	10. Профессиональная работа в электронных таблицах.	2		
	11. Работа с базами данных.	2		
	12. Создание собственной кулинарной базы данных (рецептов, меню, пищевой ценности и др.).	2		
	13. GIMP.	6		
	14. Работа по созданию презентаций. Облачные технологии.	2		
	15. Создание презентации по специальности.	2		
	16. Использование компьютера в делопроизводстве. Применение антивирусных средств защиты.	1		

	Самостоятельная работа Работа над учебным материалом, ответы на контрольные вопросы; изучение нормативных документов техника-технолога; решение ситуационных производственных (профессиональных) задач. Реферат на темы: 1. «Издательские системы». 2. «Совместная работа Excel и Access». 3. «Средства создания и обработки компьютерной графики. Виды компьютерной графики». Доклад на темы: «Применение СУБД в профессиональной деятельности» Мультимедийные технологии Сбор материала и подготовка к собственной кулинарной базы данных (рецептов, меню, пищевой ценности и др.) Сбор материала и подготовка к презентации по специальности.	**21**	2-3	ОК 1-ОК 9
Раздел III Системы машинного перевода		**5**		
Тема 3.1. Средства автоматизации переводов	**Содержание учебного материала** Машинный перевод. История электронного перевода. Отечественные системы машинного перевода. Основные возможности пакета PROMT.	2	2-3	ОК 1-ОК 9
	Практические занятия 17. Перевод текста.	**1**	2-3	ПК 6.4 ПК 6.5
	Самостоятельная работа обучающихся Сообщение на тему «Электронные словари: ABBYY LINGUO, МультиЛекс, Контекст, Microsoft» (Encarta, Bookshelf) и «Dorling Kindersley — Multimedia («Encyclopedia of Nature и др.)».	**2**	3	ОК 1-ОК 9
Раздел IV Компьютерные комплексы и сети		**22**		
Тема 4.1 Локальные вычислительные сети	**Содержание учебного материала** Локальные вычислительные сети: основные понятия, назначение. Сетевое оборудование. Сетевые программные средства. Принципы сетевой безопасности. Совместимость оборудования по разным характеристикам и обеспечение совместимости информационного обеспечения (программ и данных).	2	**2-3**	ОК 1-ОК 9
Тема 4.2 Технология Интернет	**Содержание учебного материала** Интернет: понятие, назначение. Виды сетей и сервисов. Подключение к Интернет. Поиск информации в Интернет. Использование Интернет для поиска профессиональной информации. Электронная почта: понятие, назначение, создание и отправка своих сообщений, получение почты. Ресурсы сети Интернет.	2		
Тема 4.3 Основы проектирования Web-страниц	**Содержание учебного материала** Язык разметки гипертекста: создание, публикация Web-документов.	2		

	Практические занятия	**10**		
	18. Работа с электронной почтой. Поиск информации в глобальной сети.	2	2-3	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1 -5.2 ПК 6.1-6.5
	19. Работа с базой данных информационно-справочных систем.	2		
	20.Создание простого HTML документа.	2		
	21. Создание HTML документа с использованием списков, фреймов.	2		
	22. Создание Web-страницы предприятия общественного питания.	2		
	Самостоятельная работа Реферат на темы: «История великой сети». «Ресурсы сети Интернет». Разработка проекта Web-страницы предприятия общественного питания.	**6**	2-3	ОК 1-ОК 9
Раздел V Основы компьютерной и информационной безопасности		**8**		
Тема 5.1 Информационная безопасность	**Содержание учебного материала** Организация безопасной работы с компьютерной техникой. Защита информации от несанкционированного доступа: принципы, назначение, средства. Применение антивирусных средств защиты.	2	3	ОК 1-ОК 9
	Практические занятия			
	23. Резервное копирование данных. Установка паролей на документ. Сканирование ПК на вирусы.	2		ПК 6.1-6.5
	Самостоятельная работа Сообщение на тему «Защита данных». Подготовка к дифференцированному зачету	**4**		ОК 1-ОК 9
	ВСЕГО:	**120**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Освоение программы учебной дисциплины «Информационные технологии в профессиональной деятельности» осуществляется в учебном кабинете «Информационные технологии в профессиональной деятельности».

Оборудование учебного кабинета:

1. Рабочее место преподавателя
2. Рабочее место студента для теоретических занятий
3. Рабочее место студента для практических занятий

Технические средства обучения:

1. Персональный компьютер
2. ЖК-проектор
3. Экран

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Информационные технологии в профессиональной деятельности: учебник / Филимонова Е.В. — Москва : КноРус, 2017. — 482 с.

URL: https://book.ru/book/922139.

2. Пакеты прикладных программ : учебное пособие / Синаторов С.В. — Москва : КноРус, 2019. — 195 с.

URL: https://book.ru/book/930510 .

Дополнительные источники:

1. Базы данных : учебник / Кумскова И.А. — Москва : КноРус, 2016. — 399с.

URL: https://book.ru/book/919609.

2. Басаков, М.И. Современное делопроизводство (Документационное обеспечение управления): учебное пособие / М.И. Басаков. – Изд. 3-е, испр. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2013. – 352 с.

URL: https://docplayer.ru/35705966-M-i-basakov-deloproizvodstvo-konspekt-lekciy-izdanie-devyatoe.html

2. Гражданский кодекс РФ.

URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_5142/

3. Доктрина информационной безопасности РФ.

URL: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_208191/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Уметь:	
использовать технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально ориентированных информационных системах;	Индивидуальный контроль практические занятия, фронтальный опрос
использовать в профессиональной деятельности различные виды программного обеспечения, в том числе специального;	Индивидуальный контроль практические занятия, фронтальный опрос
применять компьютерные и телекоммуникационные средства;	Индивидуальный контроль практические занятия
Знать:	
общий состав и структуру персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем;	фронтальный опрос
основные понятия автоматизированной обработки информации;	фронтальный опрос
состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий в профессиональной деятельности;	Индивидуальный контроль Исследование
методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации;	Индивидуальный контроль Исследование
базовые системные программные продукты и пакеты прикладных программ в области профессиональной деятельности;	фронтальный опрос
основные методы и приемы обеспечения информационной безопасности	Индивидуальный контроль тестирование, контрольная работа

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.05 МЕТРОЛОГИЯ И СТАНДАРТИЗАЦИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания),

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П.Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии
молока и молочных продуктов
протокол №____ от_____

_____ Т.А Вечерко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384

Организация-разработчик**:**
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:
Вечерко Татьяна Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области математики. Учебная дисциплина ОП.05 «Метрология и стандартизация» изучается на третьем курсе и является предшествующей для учебной дисциплины «Детское, школьное и диетическое питание» и профессиональных модулей: ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов». Параллельно изучается дисциплина ОП.10 «Организация производства и обслуживания», также осваиваются ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Изучению учебной дисциплины предшествует освоение профессионального модуля ПМ. 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» и учебной дисциплины ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья».

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

Целью изучения учебной дисциплины является усвоение теоретических знаний составных элементов деятельности в области метрологии, стандартизации и оценки качества, приобретения умений их применять в условиях, моделирующих профессиональную деятельность, а также формирования необходимых компетенций.

Задачи усвоения учебной дисциплины:

- усвоение основных понятий;
- изучение целей, задач, принципов, объектов, субъектов, средств, методов и правовой базы стандартизации, метрологии, оценки и подтверждения соответствия;
- освоение умений работы с нормативными документами; перевода внесистемных единиц в системные; проверки правильности оформления сертификатов и деклараций соответствия.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов;
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой;
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества;
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен знать:**
- основные понятия метрологии;
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность;
- формы подтверждения соответствия;
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов;
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 72 часа, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов;
самостоятельной работы обучающегося – 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	20
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	20
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	4
Промежуточная аттестация в форме ***Дифференцированный зачет***	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение	**Содержание учебного материала**	2		
	Понятия дисциплины: метрология, стандартизация, техническое регулирование, сертификация. Цели и задачи дисциплины, история. Значение видов деятельности в народном хозяйстве. Профессиональная значимость, междисциплинарные связи с другими дисциплинами.		2	ОК 1
Раздел 1 Техническое регулирование		**4**		
Тема 1.1 Техническое регулирование	**Содержание учебного материала**	2		
	Правовая база технического регулирования. ФЗ «О техническом регулировании»: сфера применения, объекты, структура. Принципы технического регулирования. Технические регламенты: понятие, цели принятия, содержание и применение. Порядок разработки, принятия, изменения и отмены. Информация о нарушении требований технических регламентов и отзыв продукции. Ответственность за несоответствие объектов стандартизации требованиям технических регламентов.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	Практические занятия Анализ структуры и содержания ФЗ-184 «О техническом регулировании» и его применение в практических ситуациях	2		ПК 1.1 – 1.3 ПК 2..3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4
Раздел 2 Основы стандартизации		**30**		
Тема 2.1 Методологические основы стандартизации. Принципы и методы стандартизации	**Содержание учебного материала**	2		
	История развития стандартизации в России. Цели и задачи стандартизации, экономическая эффективность. Объекты, их классификация. Субъекты стандартизации: организации, органы и службы. Уровни субъектов: международный, региональный (межгосударственный), национальный. Функции национального органа по стандартизации. Федеральные технические комитеты: их статус, состав, порядок создания и деятельности.Принципы стандартизации. Методы стандартизации: упорядочение объектов, унификация продукции; агрегатирование.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 8
Тема 2.2 Средства стандартизации и технического регулирования	**Содержание учебного материала** Средства стандартизации и технического регулирования. Нормативные документы (НД) в области стандартизации: понятие, виды (технические регламенты, стандарты, классификаторы). Стандарты: понятия, категории, виды. Требования к структуре и содержанию стандартов разных видов. Порядок разработки, утверждения, обновления и отмены стандартов. Информационное обеспечение. Порядок официального опубликования стандартов и технических регламентов. Технические условия, их обозначение. Объекты, определение, назначение. Порядок разработки, принятия, учета	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9

	Практические занятия Анализ структуры стандартов разных категорий и видов Использование стандартов при оформлении курсовых и дипломных работ Маркировка и штриховое кодирование	10		ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1 – 4.2 ПК 6.2 – 6.5
Тема 2.3 Системы стандартизации	**Содержание учебного материала**	2		
	Системы стандартизации: понятие, назначение, классификация. Национальная система стандартизации России: объекты, структура, назначение. Перечень стандартов, входящих в систему. Межгосударственная система стандартизации: понятие, цели, задачи, основные принципы и организация работ по межгосударственной стандартизации, объекты. Основные виды межгосударственных стандартов, их назначение. Порядок разработки, принятия, отмены, внесения изменений. Правила принятия международных и региональных стандартов в качестве межгосударственных. Межотраслевые системы стандартов: назначение, виды, классификация		2	ОК 1 ОК 4 ОК 8
Тема 2.4 Государственный контроль (надзор) за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов	**Содержание учебного материала**	2		
	Государственный контроль и надзор за соблюдением требований технических регламентов и государственных стандартов: понятие, объекты, назначение, различие. Принципы, формы государственного надзора и контроля. Права и обязанности государственных инспекторов по соблюдению требований технических регламентов и государственных стандартов.		2	ОК 1 ОК 4 ОК 8
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение ФЗ-88 «Технический регламент на молоко и молочную продукцию» по вопросам: Требование к сырому молоку и продуктам его переработки. Идентификация молока 2. Изучение ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки» Требования к маркировке упакованной пищевой продукции Правила обращения на рынке 3. ФЗ-162 «О стандартизации в РФ» Технические комитеты по стандартизации Информационное обеспечение стандартизации 4. Изучение ГОСТ Р 1.2-2014 « Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены» 5. Изучение ГОСТ 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению» 6. Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	12		ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
Раздел 3 Основы метрологии		**16**		
Тема 3.1 Сущность и содержание метрологии	**Содержание учебного материала**	2		
	Метрология: краткая история развития. Основные понятия, структурные элементы. Цели, задачи и принципы. Разделы метрологии: теоретическая, практическая и законодательная метрология.		2	ОК 1 ОК 3

	Профессиональная значимость метрологии в различных отраслях народного хозяйства. Объекты метрологии: величины физические и нефизические. Характеристика величин: размер и размерность. Значения измеряемых величин: истинные, действительные, фактические. Единицы физических величин: понятия, основные и производные единицы измерений. Международная система единиц физических величин (СИ), ее применение в России.		2	ОК 4 ОК 8
Тема 3.2 Субъекты метрологии	**Содержание учебного материала**	2		
	Субъекты метрологии: Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии России. Государственные научные метрологические центры и службы, ЦСМ, Метрологические службы юридических лиц. Их права, обязанности и функции. Международные и региональные метрологические организации (МБМВ, МОЗ). Цели, задачи, структура.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5
Тема 3.3 Средства и методы измерений	**Содержание учебного материала**	2		
	Средства измерений: определение, классификация, назначение. Средства поверки и калибровки: понятие, назначение. Эталонная база, порядок проведения поверки средств измерений. Способы подтверждения соответствия средств измерения: поверочные клейма и свидетельства. Методы измерений: понятие. Классификация по видам измерений, их характеристика. Преимущества и недостатки разных методов.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3
Тема 3.4 Государственная система обеспечения единства измерений (ГСИ)	**Содержание учебного материала**	2		
	ГСИ: понятие, назначение, состав. Правовые основы обеспечения единства измерений. Федеральные законы и организационно-методические документы. ФЗ «Об обеспечении единства измерений» 102-ФЗ от 26.06.2008, его структура, основные положения. Государственная метрологическая служба (ГМС): понятие, назначение, службы, входящие в ГМС, их характеристика. Государственный метрологический контроль и надзор: понятие, назначение. Виды, сферы распространения. Права и обязанности государственных инспекторов. Ответственность за нарушение действующего законодательства.		3	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8
	Практические занятия Анализ структуры и содержания ФЗ «Об обеспечении единства измерений» и его применение в практических ситуациях Решение ситуационных задач по переводу внесистемных национальных единиц измерения в единицы международной системы (СИ)	4		ПК 1.1 – 1.3 ПК 2.1 – 2.3 ПК 3.1 – 3.4 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.1 – 6.5

	Самостоятельная работа обучающихся 1.Изучение ФЗ-102 «Об обеспечении единства измерений» от 26.06.2008 по вопросам: Требования к эталонам единиц величин Утверждение типа стандартных образцов или типа средств измерений. 2. Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	4		ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8
Раздел 4 Оценка подтверждения соответствия		**20**		
Тема 4.1 Сущность и содержание подтверждения соответствия	**Содержание учебного материала**	2		
	Оценка подтверждения соответствия: понятия, формы назначение, значение сертификации в рыночных условиях. Структурные элементы сертификации и декларирования соответствия: цели и задачи, принципы, виды, объекты, методы. Общность и отличия сертификации и декларации о соответствии. Субъекты сертификации и декларирования: федеральный, центральные и территориальные органы по сертификации, испытательные лаборатории, заявители. Функции, права и обязанности. Заявители в Системах сертификации, их права и обязанности. Инспекционный контроль за сертифицированной продукцией. Обязательная и добровольная сертификация: объекты, системы, статус. Условия ввоза на территорию России продукции, подлежащей обязательной сертификации. Декларирование соответствия: объекты, схемы, регистрация.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5
Тема 4.2 Правила по проведению работ в области подтверждения соответствия	**Содержание учебного материала**	2		
	Средства сертификации и декларирования. Способы подтверждения соответствия. Виды сертификатов, декларации о соответствии, знаки соответствия и знаки обращения на рынке, их статус Правила проведения сертификации и декларирования соответствия в РФ. Нормативная база сертификации. Формы и порядок проведения сертификации, этапы. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии, порядок их регистрации. Порядок приостановления, продление срока действия, аннулирование сертификатов.		3	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Проверка правильности заполнения сертификатов и деклараций соответствия Анализ структуры и содержания ФЗ «О защите прав потребителей» и решение ситуационных задач.	4		ПК 1.1 – 1.3 ПК 4.1 – 4.4 ПК 5.1 – 5.2 ПК 6.5
Тема 4.3 Испытания и контроль качества продукции	**Содержание учебного материала**	4		
	Основные понятия в области качества, оценка уровня качества продукции: показатели, методы определения. Испытания: понятие, виды испытаний, объекты, субъекты, средства, методы испытаний. Контроль качества: понятие, классификация контроля по разным признакам. Общность и различия испытаний, контроля и сертификации. Системы менеджмента качества, понятия, принципы, нормативное обеспечение.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 9

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение ФЗ-184 «О техническом регулировании» по вопросам: Правила проведения сертификации и декларирования соответствия. Основания для выдачи сертификатов и деклараций о соответствии. Структура, статус испытательной лаборатории, ее оснащение. 2. Изучение ФЗ-294 «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля» по вопросам: Порядок оформления результатов проверки 3. Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	8		ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
	Всего	**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется наличие учебной лаборатории метрологии и стандартизации.

Оборудование: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, диски, слайды.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Основные источники:

1. Федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ «О техническом регулировании»
2. Федеральный закон от 29 июня 2015 г. № 162-ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»
3. Федеральный закон от 26 июня 2008 г. № 102-ФЗ «Об обеспечении единства измерений»
4. Федеральный закон от 07 февраля 1992 г. № 2300-1-ФЗ «О защите прав потребителей»
5. Федеральный закон от 26 декабря 2008 г. № 294-ФЗ «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при осуществлении государственного контроля (надзора) и муниципального контроля»
6. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» (ТР ТС 033/2013) от 09 октября 2013 № 67.
7. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» (ТР ТС 021/2011) от 09 декабря 2011 № 880
8. Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки» (ТР ТС 022/2011) от 09 декабря 2011 № 881
9. Положение о регистрации деклараций о соответствии продукции требованиям технических регламентов Таможенного союза (утв. решением Коллегии Евразийской экономической комиссии от 09.04.2013 № 76).
10. Постановление Правительства РФ от 18.09.2012 № 942 «О порядке декларирования соответствия впервые выпускаемой в обращение продукции».
11. ГОСТ Р ИСО 9001 – 2011. Системы менеджмента качества. Общие требования
12. ГОСТ Р 1.0 – 2012 «Стандартизация в РФ. Общие положения».
13. ГОСТ Р 1.2 – 2014 «Стандарты национальные. Правила разработки, утверждения, обновления и отмены».
14. ГОСТ Р 1.5 – 2012 «Стандартизация РФ. Стандарты национальные РФ. Правила построения, изложения, оформления и обозначения».
15. ГОСТ Р 1.10 – 2004 «Стандартизация в РФ. Правила стандартизации и рекомендации по стандартизации» устанавливает порядок их разработки, утверждения, изменения, пересмотра и отмены».
16. ГОСТ 51740-2001 «Технические условия на пищевые продукты. Общие требования к разработке и оформлению».
17. ПР 50.2.006-94 «ГСИ. Порядок проведения поверки средств измерений» № 640 от 21 июля 1994 г
18. Донченко, Л.В. Концепция НАССР на малых предприятиях: учебное пособие для СПО/Л.В. Донченко, Е.А. Ольховая. – 3-е изд., стер. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 180с.
19. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции: учебник для СПО/ Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. – Санкт-Петербург: Лань, 2018. – 304с.
20. Зекунов, А.Г. Управление качеством: учебник и практикум для СПО/А.Г. Зекунов. – Москва: Юрайт, 2018. – 475с.
21. Лифиц, И.М. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебное пособие и практикум для СПО /И.М. Лифиц. – 12-е изд., перераб. и доп. – Москва: Юрайт, 2018. – 314с.
22. Хрусталёва, З.А. Метрология, стандартизация, сертификация: практикум, учебное пособие/З.А. Хрусталёва. – 3-е изд., стер. – Москва: КноРус, 2019. – 172с.

23.Шишмарёв, В.Ю. Метрология, стандартизация и техническое регулирование: учебник для СПО/ В.Ю. Шишмарёв. – 9-е изд., стер. – Москва: ИЦ «Академия», 2018. – 320с.
24.Шишмарев, В.Ю. Метрология, стандартизация и сертификация: учебник / Лифиц,
И.М. Метрология, стандартизация и подтверждение соответствия: учебник / Лифиц И.М. — Москва: КноРус, 2019. — 299 с. — (Текст электронный BOOK.ru)
25.Хрусталева, З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум, учебное пособие / Хрусталева З.А. — Москва: КноРус, 2019. — 171 с. — (Текст: электронный BOOK.ru)
26.Шишмарев В.Ю. — Москва: КноРус, 2020. — 304 с. — (Текст электронный BOOK.ru)

Дополнительные источники:

1. Боларев Б.П. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: Учеб. пособие. – М.: ИНФРА-М, 2013. – 254 с. – (Высшее образование).
2. Гугелев А.В. Стандартизация, метрология и сертификация: Учебное пособие. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2009. – 272 с.
3. Качурина Т.А. Метрология и стандартизация : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Т.А. Качурина. – М.: Издательский центр «Академия, 2013. – 128 с.
4. Кошевая И.П., Канке А.А. Метрология, стандартизация, сертификация: Учебник. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009.
5. Николаева М.А., Карташова Л.В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебник / М.А.Николаева, Л.В. Карташова. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2013. – 336 с. : ил. – (Высшее образование).
6. Николаева М.А., Карташова Л.В., Лебедева Т.П. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия: учебное пособие: практикум / М.А.Николаева, Л.В. Карташова, Т.П.Лебедева. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2014. – 64 с. – (Высшее образование).
7. Панова Л. А. Метрология, стандартизация и сертификация в общественном питании: Учебник. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2006.
8. Тедеева Ф.Л. Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия: учебное пособие / Ф.Л. Тедеева. – Ростов н /Д : Феникс, 2009.
9. Хрусталева З.А. Метрология, стандартизация и сертификация. Практикум: учебное пособие / З.А.Хрусталева. – 3-еизд., стер. – М.:КНОРУС, 2016. – 176 с. – (Среднее профессиональное образование)

Интернет-ресурсы:

Информационно-справочная система «Консультант плюс»

http://www.gost.ru/ Сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии

http://www.igost.ru/ База ГОСТ

http://protect.gost.ru/ Новые поступления стандартов

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь: - применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов	Индивидуальный контроль Тестирование Оценка выполнения практических заданий
- оформлять техническую документацию в соответствии с действующей нормативной базой	Индивидуальный контроль Оценка выполнения практических заданий
- использовать в профессиональной деятельности документацию систем качества	Индивидуальный контроль Тестирование Оценка выполнения практических заданий
- приводить несистемные величины измерений в соответствие с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуальный контроль Оценка выполнения практических заданий Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы. Фронтальный опрос
Должен знать: - основные понятия метрологии	Текущий письменный контроль
- задачи стандартизации, ее экономическую эффективность	Фронтальный опрос Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- формы подтверждения соответствия	Индивидуальный контроль Тестирование
- основные положения систем (комплексов) общетехнических и организационно-методических стандартов	Индивидуальный контроль Тестирование
- терминологию и единицы измерения величин в соответствии с действующими стандартами и международной системой единиц СИ	Индивидуальный контроль Оценка выполнения практических заданий Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.06 ПРАВОВЫЕ ОСНОВЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО	РАССМОТРЕНО
Заместитель директора по учебной работе	предметной цикловой комиссией общих гуманитарных дисциплин
_____ Р.П. Варламова	протокол №____ от_____
«____» _____ 2020 год	_____ Т.В. Утюпина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Логинова Анастасия Валерьевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, географии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.07 Основы экономики, менеджмента и маркетинга, ОП.08 Охрана труда, ОП.09 Безопасность жизнедеятельности, ОП.10 Организация производства и обслуживания, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и проводить приемку сырья.

ПК 1.2. Контролировать качество поступившего сырья.

ПК 1.3. Организовывать и осуществлять хранение сырья.

ПК 2.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс изготовления полуфабрикатов при производстве хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 2.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства хлеба и хлебобулочных изделий.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных и кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Контролировать соблюдение требований к качеству сырья при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК 4.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства различных видов макаронных изделий.

ПК 4.3. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве различных видов макаронных изделий.

ПК. 4.4.Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Планировать основные показатели производства продукции и оказания услуг в области производства хлеба, хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий.

ПК 5.2. Планировать выполнение работ и оказание услуг исполнителями.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- использовать необходимые нормативные документы;
- защищать свои права в соответствии с гражданским, гражданско-процессуальным и трудовым законодательством;
- осуществлять профессиональную деятельность в соответствии с действующим законодательством;
- определять организационно-правовую форму организации; анализировать и оценивать результаты и последствия деятельности (бездействия) с правовой точки зрения;

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

- основные положения Конституции Российской Федерации; права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;
- основы правового регулирования коммерческих отношений в сфере профессиональной деятельности;
- законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;
- организационно-правовые формы юридических лиц; правовое положение субъектов предпринимательской деятельности;
- права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;
порядок заключения трудового договора и основания для его прекращения;
- правила оплаты труда;
- роль государственного регулирования в обеспечении занятости населения;
- право социальной защиты граждан; понятие дисциплинарной и материальной ответственности работника;
- виды административных правонарушений и административной ответственности; нормы защиты нарушенных прав и судебный порядок разрешения споров.

1.4 Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 72 часа, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 48 часов;
- самостоятельной работы обучающегося - 24 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**72**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**48**
в том числе:	
практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**24**
в том числе:	
подготовка реферата	2
подготовка сообщений	8
решение задач	2
выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права применительно к конкретным ситуациям	12
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета.	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Право и экономика.		**20**		
Тема 1.1 Правовое регулирование экономических отношений	**Содержание учебного материала** Виды экономических отношений. Предпринимательская деятельность. Наёмный труд. Лицензирование, стандартизация, сертификация, единство измерений.	2	2	ОК 1 – ОК 3
Тема 1.2 Правовое положение субъектов предпринимательской деятельности	**Содержание учебного материала** Понятие и виды субъектов предпринимательской деятельности. Право собственности, формы собственности.Граждане, как субъекты предпринимательской деятельности. Юридические лица, как субъекты предпринимательской деятельности. Несостоятельность (банкротство) субъектов предпринимательской деятельности.	8	2	ОК 1 – ОК 5
	Практические занятия Определение правомочий собственника.	2		ПК 1.1 – ПК 5.
Тема 1.3 Экономические споры	**Содержание учебного материала.** Правовое регулирование договорных отношений. Защита гражданских прав и экономические споры.Порядок рассмотрения экономических споров арбитражным судом. Исковая давность.	2	2	ОК 3 ОК 5 ОК 6
	Практические занятия Составление искового заявления в арбитражный суд.	2		ПК 5.1 –ПК 5.5
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка реферата: «Формы собственности по российскому законодательству».	4		ОК 4 ОК 5
Раздел 2.Труд и социальная защита населения.		**50**		
Тема 2.1 Трудовое право как отрасль права	**Содержание учебного материала** Труд, трудовые отношения и трудовое право. Предмет, метод, источники трудового права. Правосубъектность сторон трудового договора.	2	2	ОК 1 – ОК 4
Тема 2.2 Правовое регулирование занятости и трудоустройства населения РФ Вариативность русского произношения	**Содержание учебного материала** Организация занятости и трудоустройства населения в Российской Федерации. Правовое положение безработных граждан.	2	2	ОК 1 – ОК 4
	Практические занятия Составление резюме.	2		ПК 5.3
Тема 2.3 Трудовой договор	**Содержание учебного материала** Понятие и виды трудового договора. Оформление трудовых отношений. Изменение трудового договора. Отстранение от работы. Прекращение трудового договора.	6	2	ОК 1 – ОК 10
	Практические занятия	2		ПК 1.1

	Оформление документов при приёме на работу. Составление трудового договора.			
Тема 2.4 **Рабочее время и время отдыха**	**Содержание учебного материала.** Понятие рабочего времени, виды рабочего времени (нормальное, сокращенное, неполное). Совместительство, совмещение должностей, сверхурочная работа, ненормированный рабочий день, разделение дня на части. Виды времени отдыха. Отпуска (предоставление, замена денежной компенсацией, отзыв из отпуска).	2	2	ОК 2 – ОК 9
Тема 2.5 **Заработная плата**	**Содержание учебного материала** Понятие заработной платы. Социально-экономическое и правовое содержание заработной платы (государственное и локальное). Порядок и условия выплаты заработной платы. Оплата труда при отклонении от нормальных условий.	2	2	ОК 1 ОК 5 ОК 8
Тема 2.6 **Трудовая дисциплина**	**Содержание учебного материала** Понятие трудовой дисциплины, методы ее обеспечения. Понятие дисциплинарной ответственности. Виды Дисциплинарных взысканий. Порядок привлечения к дисциплинарной ответственности. Порядок обжалования и снятия дисциплинарных взысканий.	2	2	ОК 1 – ОК 10
Тема 2.7 **Материальная ответственность сторон трудового договора**	**Содержание учебного материала** Понятие, основания и условия привлечения к материальной ответственности сторон трудового договора. Полная и ограниченная материальная ответственность. Индивидуальная и коллективная материальная ответственность. Порядок возмещения материального ущерба. Виды ущерба, возмещаемого работнику.	2	2	ОК 3 ОК 6 ОК 9
Тема 2.8. **Трудовые споры**	**Содержание учебного материала** Понятие и причины возникновения трудовых споров. Классификация трудовых споров. Порядок разрешения коллективных трудовых споров. Право на забастовку. Незаконная забастовка и её правовые последствия.	4	2	ОК 2 – ОК 10
	Практические занятия Деловая игра «Разрешение индивидуального трудового спора».	2		ПК 1.1 – ПК 5.5
Тема 2.9 **Социальное обеспечение граждан**	**Содержание учебного материала** Социальная защита и социальное обеспечение. Понятие и виды трудового стажа. Понятие пенсии. Пособия по государственному социальному страхованию. Пособия гражданам, имеющим детей. Пособие по безработице.	2	2	ОК 4 ОК 8
	Самостоятельная работа обучающихся Выполнение индивидуальных заданий по комментированию норм права по темам: «Индивидуальные трудовые споры». «Органы по рассмотрению индивидуальных трудовых споров (КТС, суд)». «Сроки подачи заявлений и сроки разрешения дел». «Исполнение решений по трудовым спорам». «Понятие и виды стажа». «Виды социальной помощи по государственному страхованию (медицинская помощь, пособия по временной нетрудоспособности, по беременности и родам, по уходу за ребёнком, единовременные пособия)». «Пенсии и их виды. Условия и порядок назначения».	20		ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 5

	Подготовить сообщение о минимальной заработной плате, индексации заработной платы, видах и системах оплаты труда. Решение ситуационных задач по теме: «Трудовой договор»			
Раздел 3. Административное право.		**2**		
Тема 3.1 Административные правонарушения и административная ответственность	**Содержание учебного материала** Понятие административного права. Субъекты административного права. Административные правонарушения. Понятие административной ответственности. Виды административных взысканий. Порядок наложения административных взысканий.	2	2	ОК 2 ОК 3 ОК 7 ОК 8
	Всего	**72**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете социально-гуманитарных дисциплин, в котором имеется возможность обеспечить свободный доступ в Интернет во время учебного занятия и в период внеучебной деятельности обучающихся.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: интерактивная доска; компьютер с лицензионным программным обеспечением.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» входят:

- многофункциональный комплекс преподавателя;
- наглядные пособия (нормативно – правовые документы, портреты политических лидеров);
- информационно-коммуникационные средства;
- экранно-звуковые пособия;
- комплект технической документации, в том числе паспорта на средства обучения, инструкции по их использованию и технике безопасности;
- библиотечный фонд.

В библиотечный фонд входят учебники, учебно-методические комплекты (УМК), обеспечивающие освоение учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности».

Библиотечный фонд дополнен энциклопедиями, справочниками, научной и научно-популярной и другой литературой.

В процессе освоения программы учебной дисциплины «Правовые основы профессиональной деятельности» студенты имеют возможность доступа к электронным учебным материалам по предмету, имеющимся в свободном доступе в сети Интернет (электронным книгам, практикумам, тестам и др.)

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Правовое обеспечение профессиональной деятельности: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Румынина. - М.: Издательский центр «Академия» , 2017

2. Шкатулла В. И.. Основы правовых знаний: Учеб. пособие для студ. сред, проф. учеб. заведений / В. И. Шкатулла, В.В.Надвикова, М. В. Сытинская; Под ред. В. И. Шкатуллы. — 4-е изд., пере- раб. и доп. — М.: Издательский центр «Академия»,2017

Дополнительные источники:

1. Долинская, В.В. Предпринимательское право: учебник для студентов образовательных учреждений среднего профессионального образования/ В.В. Долинска. М.: Издательский центр «Академия», 2019. – 208 с.

2. Казанцев, В.И., Трудовое право: учебник для студентов среднего профессионального образования/ В.И. Казанцев, В.Н. Васин. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.

3. Гомола, А.И. Гражданское право: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ А.И. Гомола. М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 416 с.

4. Галаганов, В.П. Право социального обеспечения: учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования/ В.П. Галаганов. М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 416 с.

Нормативно – правовые документы:

1. Конституция Российской Федерации. – М.: Эксмо, 2020. – 32 с.

2. Гражданский кодекс Российской Федерации (части первая, вторая, третья, четвертая): по состоянию на 15. 06. 2019 года. – Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2019. – 528 с.

3. Трудовой кодекс Российской Федерации: по состоянию на 1 апреля 2010 года. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во. 2017. - 189 с.
4. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях: по состоянию на 1 ноября 2017 г. с учетом изменений, внесенных Федеральным законом от 2 октября 2012г. № 158 ФЗ – М.: Проспект, КноРус, 2017. – 448 с.

Интернет-ресурсы:

1. https: //rosuchebnik.ru
2. https://book.ru/book
3. https://consultant.ru (Правовая система Консультант Плюс).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь: использовать нормативно-правовые документы, регламентирующие профессиональную деятельность;	Индивидуальный контроль наблюдение и оценка выполнения практических работ
защищать свои права в соответствии с действующим законодательством;	Индивидуальный контроль анализ производственной ситуации
Должен знать: основные положения Конституции Российской Федерации;	устный опрос, Индивидуальный контроль тестирование
права и свободы человека и гражданина, механизмы их реализации;	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование
понятие правового регулирования в сфере профессиональной деятельности;	Фронтальный контроль Устный олпрос Индивидуальный контроль письменный опрос, контрольная работа
законодательные акты и другие нормативные документы, регулирующие правоотношения в процессе профессиональной деятельности;	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, контрольная работа
права и обязанности работников в сфере профессиональной деятельности;	Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование
организационно-правовые формы юридических лиц.	Фронтальный контроль Устный опрос Индивидуальный контроль письменный опрос, тестирование

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.07 ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА И МАРКЕТИНГА

Для специальности:
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО	РАССМОТРЕНО
Заместитель директора по учебной работе	предметной цикловой комиссией социально-экономических дисциплин
_____ Р.П. Варламова	протокол №____ от_____
«____» _____ 2020 год	_____ Л.В. Вайзина

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384.

Организация-разработчик: краевое государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Колпакова Юлия Сергеевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

		стр.
1.	ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный учебный цикл, общепрофессиональная дисциплина.

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области истории, права, обществознания. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП.10 Организация производства и обслуживания, ОП.11 Технология планирования профессиональной карьеры.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Контролировать соблюдение требований к сырью при производстве кондитерских изделий.

ПК 3.2. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства сахаристых кондитерских изделий.

ПК 3.3. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства мучных кондитерских изделий.

ПК 3.4. Обеспечивать эксплуатацию технологического оборудования при производстве кондитерских изделий.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь:**
- рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации;
- применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения;
- анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать:**
- основные положения экономической теории;
- принципы рыночной экономики;
- современное состояние и перспективы развития отрасли;
- роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике;
- механизмы ценообразования на продукцию (услуги);
- механизмы формирования заработной платы;
- формы оплаты труда;
- стили управления, виды коммуникации;
- принципы делового общения в коллективе;
- управленческий цикл;
- особенности менеджмента в области профессиональной деятельности;
- сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом;
- формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 189 часов, в том числе:
обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 126 часов;
самостоятельной работы обучающегося 63 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	*189*
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	*126*
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	*40*
контрольные работы	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	*63*
в том числе:	
самостоятельная работа над курсовой работой (проектом)	-
Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета	

2.2 Тематический план и содержание учебной дисциплины ОСНОВЫ ЭКОНОМИКИ, МЕНЕДЖМЕНТА, МАРКЕТИНГА

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Основы экономики	**Содержание учебного материала**	**42**		
	1. Экономика как хозяйственная деятельность и как наука о такой деятельности	30	*2*	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	2. Экономические отношения и их место в экономической системе. Собственность как основа социально-экономических отношений между людьми			
	3. Кооперация и разделение труда – как исходные и важнейшие виды организационно-экономических отношений между людьми. Рыночная экономика и ее принципы			
	4. Микроэкономика и ее составные части: домашнее хозяйство и предприятие. Личный бюджет. Источники доходов и расходы			
	5. Ресурсы и факторы производства. Ограниченность ресурсов, альтернативная стоимость.			
	6. Конкуренция: ее сущность, формы. Монополия: причины образования, виды, антимонопольное регулирование			
	7. Спрос и предложение, кривые спроса и предложения			
	8. Основные направления экономической политики государства. Формы организации хозяйства.			
	9. Экономический рост национального хозяйства, его типы. Система национальных счетов			
	10. Циклическое развитие национального хозяйства. Экономические кризисы и пути выхода из них			
	11. Безработица и занятость. Инфляция, виды, последствия			
	12. Деньги и денежная система. Банки и банковская система			
	13. Государственный бюджет: его доходы и расходы. Бюджетный дефицит и три концепции регулирования бюджета. Государственный долг, определение.			
	14. Международная торговля – индикатор интеграции национальных экономик. Фритредерство. Государственная политика в области международной торговли.			
	15. Валюта. Обменные курсы валют. Конвертируемость валюты			
	Практические занятия	12	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	16. ПР №1 Построение графиков спроса и предложения			
	17. ПР №2 Проведение расчета цены равновесия и построение графика			
	18. ПР №3 Расчет денежных агрегатов и оборачиваемости денег			
	19. ПР №4 Проведение расчета показателей экономического роста			
	20. ПР №5 Разработка и расчет личного бюджета на неделю			
	21. ПР № 6 Решение задач на расчет валютных курсов, платежного баланса			
	Самостоятельная работа обучающихся **Рефераты:** «Роль и значение экономики для человека и общества» «Понятие экономических отношений, их типы и виды» «Типы и формы собственности» «Понятие натурального хозяйства и товарного производства» «Понятие разделения труда и кооперации» «Отрасли пищевых производств» «Организационно-правовые формы предприятий» «Агропромышленная интеграция» «Уровень жизни и динамика доходов населения» **Решение задач** по определению добавленной стоимости, спроса, предложения	21		

	Презентации: «Экономический рост и его факторы» «Типы экономического роста» «Безработица и ее виды» «Финансы и их роль в регулировании экономики» «Понятие экономического кризиса и его регулирование» «Понятие валюты и валютного курса».			
Раздел 2. Основы экономики отрасли	**Содержание учебного материала**	**40**	*2*	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. Роль и значение пищевой промышленности в системе рыночной экономики. Организация - понятие и основные признаки	26		
	2. Классификация организаций по отраслевому признаку, экономическому назначению, уровню специализации, размерам.			
	3. Предпринимательство и его виды. Организационно-правовые формы хозяйствования			
	4. Производственная структура предприятия, ее элементы. Типы производства			
	5. Состав и структура кадров организации. Показатели изменения списочной численности персонала и методика их расчета. Нормирование труда			
	6. Производительность труда: понятие и значение			
	7. Формы и системы заработной платы. Фонд оплаты труда и его структура. Основные элементы и принципы премирования в организации			
	8. Понятие и состав издержек производства и реализации продукции			ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	9. Ценовая политика организации. Методы формирования цены			
	10. Прибыль организации – основной показатель результатов хозяйственной деятельности. Сущность прибыли, ее источники и виды.			
	11. Рентабельность – показатель эффективности работы организации. Виды рентабельности.			
	12. Капитальное строительство. Инвестиции. Капитальные вложения, способы финансирования			
	13. Показатели экономической эффективности капитальных вложений			
	Практические занятия	14	2	ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	14. ПР № 7 Решение задач на определение численности персонала, производительности труда			
	15. ПР № 8 Решение задач на расчет издержек предприятия			
	16. ПР № 9 Решение задач на определение себестоимости продукции и цены на товар			
	17. ПР №10 Решение задач на формирование цены предприятия			
	18. ПР №11 Решение задач на расчет заработной платы			
	19. ПР №12 Решение задач на определение прибыли			
	20. ПР №13 Решение задач на определение рентабельности предприятия, эффективности инвестиций			
	Самостоятельная работа обучающихся 1.Подготовка презентаций по темам: - Отраслевая структура экономики, - Отрасли пищевых производств, - Общая характеристика пищевой промышленности. 2. Подготовка рефератов: - Прибыль организации как основной экономический показатель работы организации, - Виды прибыли организации. 3.Решение задач: - на определение прибыли, рентабельности, - на определение заработной платы различных категорий работающих, - на определение себестоимости продукции, - на определение оптовой и розничной цены,	20		

Раздел 3. Основы менеджмента	**Содержание учебного материала**	**22**	2	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. История развития менеджмента. Модели, функции, принципы менеджмента.	16		
	2. Роли менеджера. Стили управления. Социальная ответственность организаций.			
	3. Стратегическое и текущее планирование. Анализ внутренней и внешней среды.			
	4. Организационные структуры управления			
	5. Мотивация и подходы к мотивации персонала. Контроль, его виды и этапы			
	6. Коммуникации, их элементы и этапы. Деловой этикет.			
	7. Формы власти и влияния. Власть, основанная на принуждении, вознаграждении, экспертная, эталонная, законная власть			
	8. Конфликт, управление конфликтами. Стресс, виды и причины стресса			
	Практические занятия	6		ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	9. ПР № 14 Построение ОСУ			
	10. ПР №15 Деловая игра «Прием на работу»			
	11. ПР №16 Деловая игра «Коммуникации в системе менеджмента»			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: - Школа человеческих отношений, - История развития управленческой мысли. Подготовка презентаций по темам: - Деловой этикет, - Конфликты и их виды	11		
Раздел 4. Основы маркетинга	**Содержание учебного материала**	**22**	2	ОК. 01 ОК 02 ОК 03 ОК 04 ОК 05 ОК 06 ОК 07 ОК 08 ОК 09
	1. Маркетинг и его эволюция. Цели, задачи, принципы и назначение маркетинга. Сегментирование рынка. Объекты и субъекты маркетинговой деятельности	14		
	2. Изучение рыночной конъюнктуры. Сегментация рынка. Окружающая и конкурентная среда маркетинга			
	3. Маркетинговые исследования. Поведение потребителей. Товар, его классификация			
	4. Товарная политика предприятия: ассортимент, разработка новых товаров, жизненный цикл товара, упаковка, товарные марки.			
	5. Ценовая политика и стратегия установления цен на товары-новинки, на ассортимент			
	6. Сбытовая политика. Каналы сбыта.			
	7. Политика продвижения: связи с общественностью, реклама, стимулирование сбыта, выставки, ярмарки. Международный маркетинг			
	Практические занятия	8		ПК 1.1-1.3 ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.4 ПК 4.1-4.4 ПК 5.1-5.2 ПК 6.1-6.5
	8. ПР № 17 Решение практических заданий по разработке товарной политики.			
	9. ПР № 18 Решение практических заданий по разработке ценовой политики.			
	10. ПР № 19 Решение практических заданий по разработке сбытовой политики.			
	11. ПР № 20 Решение практических заданий по разработке политики продвижения.			
	Самостоятельная работа обучающихся Подготовка рефератов по темам: - Стиль рекламы, - Выбор канала сбыта. Подготовка презентаций по темам: - Основные категории маркетинга, - Поведение потребителей. Работа с Интернет ресурсами и дополнительной литературой.	11		
	Всего	**189**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Социально-экономических дисциплин»;

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Алексунин В.А. Маркетинг: Учебник. – 5-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2018. – 200 с.
2. Соколинский, В.М. Экономическая теория: учебное пособие / Соколинский В.М. — Москва: КноРус, 2021. — 271 с. — URL: https://book.ru/book/935763 — Текст : электронный.
3. Барышев А.Ф. Маркетинг: учеб. Для студ. учреждений сред. Проф. Образования / А.Ф. Барышев. – 14е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 224с.
4. Жабина С.Б. Основы экономики, менеджмента и маркетинга в общественном питании: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / С.Б. Жабина, О.М. Бурдюгова, А.В. Колесова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 320с.
5. Драчева Е.Л. Менеджмент: учебник для студ. учреждений сред. Проф. Образования / Е.Л. Драчева, Л. И. Юликов. – 2е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 304с.

Дополнительные источники:

1. Гомола А.И., Жанин П.А. Бизнес-планирование. Уч. Пособие для УСПО. – М.: Академия, 2009. – 234 с.
2. Кузнецова Л.С. Технология и организация производства кондитерских изделий. Уч. пособие для УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2009 г. – 642 с.
3. Пястолов С.М. Экономическая теория. Уч. пособие УСПО. – М.: ИЦ Академия, 2007. – 289 с.

Периодические издания:

1. Хлебопечение России. Научно-технический и производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».
2. Пищевая промышленность. Научно-производственный журнал. – М.: Издательство «Пищевая промышленность».

Интернет- ресурсы:

1. http://www.pavan.ru/ - Оборудование для производства макаронных изделий.
2. http://www.teko-makiz.ru/ - «Теко»: макаронное и упаковочное оборудование.
3. http://www.mfrizural.ru/ - Макиз-урал: упаковочное оборудование.
4. http://www. – Союз-инвест. Торгово-производственная группа.
5. http://praktikmanager.ru/ - Сайт для студентов, обучающихся экономическим специальностям

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Умение рассчитывать основные технико-экономические показатели деятельности организации; применять в профессиональной деятельности приемы делового и управленческого общения; анализировать ситуацию на рынке товаров и услуг; Знать основные положения экономической теории; принципы рыночной экономики; современное состояние и перспективы развития отрасли; роль и организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике; механизмы ценообразования на продукцию (услуги); механизмы формирования заработной платы; формы оплаты труда; стили управления, виды коммуникации; принципы делового общения в коллективе; управленческий цикл; особенности менеджмента в области профессиональной деятельности; сущность, цели, основные принципы и функции маркетинга, его связь с менеджментом; формы адаптации производства и сбыта к рыночной ситуации.	Фронтальный контроль устные опросы Индивидуальный контроль Тесты, решение практических задач, рефераты, сообщения, решение ситуационных задач, подготовка презентаций, Промежуточный контроль в форме дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.08 ОХРАНА ТРУДА

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П.Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии
молока и молочных продуктов
протокол №____ от_____

_____ Т.А Вечерко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384

Организация-разработчик**:**
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:
Вечерко Татьяна Анатольевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	11
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Рабочая программа устанавливает последовательность изучения тем (разделов) учебной дисциплины с учётом междисциплинарных связей, логики учебного процесса.

Учебная дисциплина ОП.08 «Охрана труда» изучается на втором курсе и является предшествующей для профессиональных модулей: ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной», ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий», ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Параллельно изучаются дисциплины ОП.01 «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», ОП.03 «Организация хранения и контроль запасов сырья», ОП.09 «Безопасность жизнедеятельности», ОП.12 «Техническое оснащение предприятий общественного питания», а также осваивается ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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

Целью изучения учебной дисциплины является формирование у обучающихся представления о неразрывном единстве эффективной профессиональной деятельности и отдыха человека с требованиями к его безопасности.

Задачами дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка обучающихся к созданию здоровых и безопасных условий труда, практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий для жизнедеятельности человека и природы в процессе взаимодействия с техникой.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.
ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.
ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.
ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.
ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.
ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.
ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.
ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.
ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.
ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.
ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся **должен уметь:**
- выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.

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

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 48 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 32 часа;
- самостоятельной работы обучающегося – 16 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**48**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**32**
в том числе:	
лабораторно-практические занятия	8
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**16**
в том числе:	
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	14
Работа с конспектом лекций	2
Промежуточная аттестация в форме ***дифференцированного зачета***	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Введение	**Содержание учебного материала**	2		
	Основные понятия в области охраны труда. Роль знаний по охране труда в профессиональной деятельности. Цели и задачи дисциплины. Профессиональная значимость, связь с другими дисциплинами.		2	ОК 1
Раздел 1 Законодательное регулирование вопросов охраны труда		**14**		
Тема 1.1 Нормативно-правовые акты по охране труда	**Содержание учебного материала**	2		
	Нормативно-правовая база охраны труда: понятия, назначение. Федеральные законы в области охраны труда: Конституция РФ, Трудовой кодекс РФ (гл.33-36). Основные нормы, регламентируемые этими законами, сфера их применения. Основные направления государственной политики в области охраны труда.		2	ОК 1 ОК 4 ОК 8
Тема 1.2 Организация охраны труда на предприятиях	**Содержание учебного материала**	2		
	Служба охраны труда в организациях: назначение, основание для создания или заключения договоров со специалистами или организациями, оказывающими услуги по охране труда. Комитеты (комиссии) по охране труда: состав, назначение. Обязанности работодателя по обеспечению безопасных условий и охраны труда. Обязанности работника по соблюдению норм и правил по охране труда. Обучение и профессиональная подготовка в области охраны труда. Виды инструктажей по охране труда. Требования к их проведению и оформлению.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.2
	Практические занятия Проведение вводного и внепланового инструктажа	2		
Тема 1.3 Государственный контроль и надзор за соблюдением законодательства по охране труда на предприятиях	**Содержание учебного материала**	2		
	Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. Федеральная инспекция труда: назначение. Права государственных инспекторов труда. Государственные технические инспекции (Ростехнадзор, Федеральный государственный пожарный надзор), их назначение, функции и компетенции. Ответственность юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда.		2	ОК 1 ОК 3

	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение статей Трудового кодекса РФ по вопросам: Обеспечение работников СИЗ Обучение и профессиональная подготовка Изучение обязанностей работников по соблюдению норм и правил по охране труда. (ст.214) Дополнительные гарантии охраны труда отдельным категориям работников. Изучение порядка возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в результате несчастного случая. (ст.227-231) Особенности регулирования труда работников в возрасте до 18 лет (ст.265-272) 2. Изучение ФЗ «Об обеспечении охраны труда в РФ» Установление ответственности юридических и физических лиц за нарушение действующего законодательства в области охраны труда. (ст.23-27) Государственный надзор и контроль за соблюдением законодательства об охране труда. (ст.20-22) Права государственных инспекторов труда. Обучение и профессиональная подготовка персонала в области охраны труда (ст.18)	6		ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
Раздел 2 Условия труда		**3**		
Тема 2.1 Условия труда	**Содержание учебного материала**	2		
	Факторы производственной среды и трудового процесса, классификация, влияние на здоровье и работоспособность человека. Идентификация опасностей. Классификация условий труда по степени вредности и опасности.		2	ОК 1 ОК 3
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение структуры и содержания ГОСТ 12.0.003-74 «ССБТ. Опасные и вредные производственные факторы. Классификация»	1		ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
Раздел 3 Производственный травматизм и профессиональные заболевания		**7**		
Тема 3.1 Производственный травматизм и профессиональные заболевания	**Содержание учебного материала**	4		
	Производственный травматизм и профессиональные заболевания: понятие, причины и их анализ. Первая помощь при механических травмах, при термических поражениях. Основные мероприятия по предупреждению травматизма и профессиональных заболеваний. Несчастные случаи на производстве: понятие, классификация. Порядок расследования, документального оформления и учета несчастных случаев на предприятиях. Порядок возмещения работодателем вреда, причиненного здоровью работника, в связи с несчастным случаем.		2	ОК 1 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7
	Практические занятия Расследование несчастных случаев	2		ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.2 ПК 6.2 – ПК6.5
	Самостоятельная работа обучающихся 1. Изучение Постановления Министерства труда и социального развития РФ от 24 октября 2002 г № 73: - формы документов при расследовании несчастных случаев, правила их заполнения	1		ОК 1 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
Раздел 4 Основы обеспечения безопасных и комфортных условий труд		**18**		

Тема 4.1 Производственная санитария	**Содержание учебного материала**	2		
	Правовая база ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»: сфера, структура, основные положения Требования производственной санитарии, предъявляемые к устройству, содержанию территории и к помещениям предприятия. Требования производственной санитарии, предъявляемые к микроклимату, освещению помещений предприятий. Правовая база ФЗ «О специальной оценке условий труда»: задачи, порядок проведения, структура. Приказ Минтруда РФ № 997.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.1– ПК 5.2 ПК 6.1– ПК 6.4
	Практические занятия Исследование производственного освещения	2		
Тема 4.2 Обеспечение безопасности при воздействии шума и вибрации	**Содержание учебного материала**	2		
	Классификация и краткая характеристика отдельных видов вредных производственных факторов (шум, вибрация, электромагнитные излучения), их влияние на организм человека, требования санитарных правил и норм. Приборы для контроля и средства защиты от вредных производственных факторов, их виды.		2	ОК 1 ОК 9
Тема 4.3 Основы обеспечения электробезопасности	**Содержание учебного материала**	2		
	Электробезопасность: понятие, последствия поражения электрическим током. Классификация помещений предприятий по степени электроопасности. Организационные мероприятия по обеспечению электробезопасности. Технические средства защиты человека от поражения электрическим током: защитное заземление и зануление, защитное отключение, изоляция ограждение токоведущих частей, понятие, назначение. Индивидуальные и коллективные средства защиты от поражения электрическим током, их виды, назначение, сроки проверки, правила хранения и эксплуатации. Статическое электричество и способы защиты от его воздействия. Правила техники безопасности при эксплуатации электрооборудования. Оказание первой помощи при поражении человека электрическим током.		2	ОК 1 ОК 2
Тема 4.4 Основы обеспечения пожаробезопасности	**Содержание учебного материала** Пожарная безопасность: понятие, последствия ее несоблюдения. Правовая база: ФЗ «О пожарной безопасности. Технический регламент о пожарной безопасности, стандарты ССБТ, правила и инструкции. Организация пожарной охраны на предприятиях. Обязанности и ответственность должностных лиц за обеспечение пожарной безопасности на предприятиях. Противопожарный инструктаж: понятие, назначение, виды, порядок, сроки проведения и документальное оформление. Действия администрации и работников предприятия при возникновении пожаров. Основные причины возникновения пожаров на предприятиях. Способы тушения пожаров. Первичные средства тушения пожара. Средства предупреждения пожаров: пожарная сигнализация и связь, их типы, назначение	2		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ПК 1.1– ПК 1.3 ПК 2.1– ПК 2.3 ПК 3.1– ПК 3.4 ПК 4.1– ПК 4.4 ПК 5.1– ПК 5.2 ПК 6.1

	Практические занятия Средства тушения пожаров **Самостоятельная работа обучающихся** 1. Изучение Трудового кодекса РФ по вопросам: Виды и назначение средств индивидуальной и коллективной защиты, нормы, порядок выдачи, хранения и пользования. 2. Изучение ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (ст. 14, 20, 22, 24-27). 3. СН 2.2.4/2.1.8.562-96 Нормы шума и вибрации 4. СанПиН 2570-96 Биологическое действие ведущих вредных факторов производственной среды (пыль, вибрация, шум) 5. Изучение СНиП 21-01-97 по вопросам: Вид, порядок, сроки проведения и документального оформления противопожарного инструктажа.	2 6	2	ОК 1 ОК 2 ОК 4 ОК 5 ОК 8 ОК 9
Раздел 5 Требования безопасности при эксплуатации оборудования		4		
Тема 5.1 Соблюдение требований безопасности при эксплуатации технологического оборудования	**Содержание учебного материала**	2		
	Общие требования безопасности, предъявляемые к технологическому оборудованию. Опасные зоны оборудования: понятие, средства индивидуальной и коллективной защиты. Специфические требования безопасности при эксплуатации различных типов оборудования. Инструкции по охране труда при работе с различными видами технологического оборудования.		2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 9
	Самостоятельная работа обучающихся Работа с конспектом Разработка презентации «Требования безопасности при эксплуатации оборудования»	2		ОК 1 ОК 4 ОК 5
	Всего	**48**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы учебной дисциплины имеется учебный кабинет безопасности жизнедеятельности и охраны труда.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска; люксметр Ю-116.

Технические средства обучения: компьютер с лицензионным программным обеспечением, проектор, экран, диски, слайды, в/фильмы.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Конституция Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://www.constitution.ru/
2. Гражданский кодекс Российской Федерации. [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10164072/
3. Трудовой кодекс Российской федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://ivo.garant.ru/#/document/12125268/paragraph/6963504:1
4. Уголовный кодекс Российской Федерации [Электронный ресурс] / Режим доступа: http://base.garant.ru/10108000/
5. Кодекс Российской Федерации об административных правонарушениях от 30.12.2001 № 195-ФЗ (с изм. от 30.10.2017г)
6. Федеральный закон от 24 июля 1998г. № 125-ФЗ «Об обязательном социальном страховании от несчастных случаев на производстве и профессиональных заболеваниях» (с изм. 10.08.2017г).
7. Федеральный закон от 30 марта 1999г. № 52-ФЗ «О санитарно- эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. 29.09.2017г).
8. Федеральный закон от 21 декабря 1994г. № 69-ФЗ «О пожарной безопасности» (с изм. 10.08.2017г)
9. Федеральный закон от 31 июля 2008г. № 123-ФЗ «Технический регламент о требованиях пожарной безопасности»
10. Федеральный закон от 28.12.2013г. № 426-ФЗ «О специальной оценке условий труда» (с изм. 13.07.2015г)
11. Постановление Минтруда РФ № 73 «О расследовании несчастных случаев на производстве» от 20.02.2014г.
12. Постановление Правительства Российской Федерации «Об утверждении Положения о расследовании и учете профессиональных заболеваний», № 967 от 15.12.2000г (с изм. 24.12.2014г)
13. Постановление Министерства труда и социального развития РФ «Об утверждении правил обеспечения работников специальной одеждой, специальной обувью и другими средствами индивидуальной защиты» от 18.12.1998 г (с изм. 20.09.2017г).
14. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования
15. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01 от 06.11.2001г (с изм. 20.06.2016г.)
16. Калинина В.М. Охрана труда в организациях питания: учебник для СПО/В.М. Калинина. – Москва: ИЦ «Академия», 2017. – 320с.
17.Попов, Ю. П. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Ю.П. Попов. — 5-е изд., стер. - Москва : КноРус, 2019. — 224 с. — (Текст электронный, BOOK.ru).
18.Косолапова, Н.В. Охрана труда: учебник для СПО / Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. — Москва: КноРус, 2019. — 181 с. — (Текст электронный, BOOK.ru)
19.Колтунов, В.В. Охрана труда: учебное пособие для СПО / Колтунов В.В., Попов Ю.П. — Москва: КноРус, 2017. — 222 с. — (Текст электронный, BOOK.ru)

Дополнительные источники:

1. Гейц И.В. Охрана труда. Учебно-практическое пособие з-е изд., перераб. – М.: «Дело и Сервис», 2008. - 288с.
2. Графкина М.В. Охрана труда и производственная безопасность: учеб. – М.: Проспект, 2009. – 432 с.
3. Ефремова О.С. Охрана труда. Справочник специалиста. – 2-у изд. перераб. и доп. – М.: Издательство «Альфа-Пресс», 2014. – 800с.
4. Попов Ю.П. Охрана труда: учебное пособие/ Ю.П.Попов. – 4-е изд. перераб. – М.:КНОРУС, 2014. – 224с. – (Среднее профессиональное образование)
5. Раздорожный А.А.Охрана труда и производственная безопасность: Учебное пособие – М.: издательство «Экзамен», 2005. – 512 с.
6. Охрана труда: Путеводитель по нормативным документам. Методическое пособие. Издание 4-е, с изменениями и дополнениями. – Красноярск: Комитет труда администрации Красноярского края, 2004.– 576 с.

Интернет - ресурсы

Иванов А.А. Открытый урок «Электробезопасность на предприятии общественного питания». 2011. [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://festival.allbest.ru /articles/55682
Информационный портал «Охрана труда в России [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.ohranatruda.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии Росстандарт [Электронный ресурс] /Режим доступа: http://www.gost.ru
Инструкции и учебные фильмы по охране труда http://www.ohr.econavt.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
1	**2**
Должен уметь: - выявлять опасные и вредные производственные факторы и соответствующие им риски, связанные с прошлыми, настоящими или планируемыми видами профессиональной деятельности;	Индивидуальный контроль Тестирование Фронтальный опрос
- использовать средства коллективной и индивидуальной защиты в соответствии с характером выполняемой профессиональной деятельности;	Фронтальный контроль Текущий устный контроль Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения практических заданий
- участвовать в аттестации рабочих мест по условиям труда, в том числе оценивать условия труда и уровень травмобезопасности;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль по тестам (по темам) Оценка выполнения практических заданий
- проводить вводный инструктаж подчиненных работников (персонала), инструктировать их по вопросам техники безопасности на рабочем месте с учетом специфики выполняемых работ;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль (тестирование)
- разъяснять подчиненным работникам (персоналу) содержание установленных требований охраны труда;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль (тестирование)
- вырабатывать и контролировать навыки, необходимые для достижения требуемого уровня безопасности труда;	Индивидуальный контроль Текущий письменный контроль Оценка выполнения практической работы
- вести документацию установленного образца по охране труда, соблюдать сроки ее заполнения и условия хранения.	Оценка выполнения практических заданий
Должен знать: - системы управления охраной труда в организации;	Индивидуальный контроль Тестирование по темам Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы
- законы и иные нормативные правовые акты, содержащие государственные нормативные требования охраны труда, распространяющиеся на деятельность организации;	Индивидуальный контроль Тестирование
- обязанности работников в области охраны труда;	Фронтальный опрос
- фактические или потенциальные последствия собственной деятельности (или бездействия) и их влияние на уровень безопасности труда;	Фронтальный контроль Текущий устный контроль Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- возможные последствия несоблюдения технологических процессов и производственных инструкций подчиненными работниками (персоналом);	Текущий фронтальный опрос Оценка выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
- порядок и периодичность инструктирования подчиненных работников (персонала);	Текущий письменный контроль (тестирование) Оценка выполнения практической работы
- порядок хранения и использования средств коллективной и индивидуальной защиты	Текущий фронтальный опрос Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии молока и молочных продуктов
протокол №____ от_____

_____ Т.А Вечерко

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384

Организация-разработчик**:**
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:
Кондакова Тамара Николаевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания, права, основ безопасности жизнедеятельности, истории. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении дисциплин: ОП. 06 Правовые основы профессиональной деятельности, ОП.08 Охрана труда, ОП.10 Организация производства и обслуживания.

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

Целью изучения учебной дисциплины является освоение обучающимися навыков, необходимых для идентификации опасностей техногенного происхождения в повседневных и чрезвычайных ситуациях; создания комфортных и безопасных условий жизнедеятельности человека в штатных условиях; разработки и реализации мер защиты среды обитания от негативных воздействий; проектирования и эксплуатации техники, технологических процессов и объектов экономики в соответствии с требованиями безопасности; обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и при стихийных явлениях.

Задачей дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка студентов к созданию безопасных условий труда, к защите населения и производственных объектов в чрезвычайных ситуациях.

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

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

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;
- применять первичные средства пожаротушения;
- ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности;
- применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы;
- оказывать первую помощь пострадавшим.

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

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения;
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 102 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 68 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 34 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**102**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	**68**
в том числе:	
практические занятия	48
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	**34**
в том числе:	
Подготовка к практическим занятиям	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (составление рефератов)	2
Внеаудиторная самостоятельная работа (работа с нормативными документами)	4
Работа с конспектом лекций	16
Поиск необходимой информации в сети Интернет, ее изучение	10
Промежуточная аттестация ***дифференцированный зачет***	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ЮНОШИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		**56**		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	**Содержание учебного материала.** Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	**Содержание учебного материала.** Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	**Содержание учебного материала.** Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно– спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	**Содержание учебного материала.** Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

	Практические занятия Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях	8	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	**Содержание учебного материала.** Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.	4	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Проработка конспектов. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6.Работа с нормативно - правовыми документами.	22		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Раздел 2 Основы военной службы		**46**		
Тема 2.1 Вооруженные силы Российской Федерации на современном этапе.	**Содержание учебного материала.** Национальная безопасность Российской Федерации. Организация обороны Российской Федерации. Вооруженные силы Российской Федерации (ВС РФ) –основа военной организации государства. Система руководства и управления ВС РФ. Состав и организационная структура ВС РФ. Виды ВС РФ и рода войск. Войска и воинские формирования, не входящие в состав ВС РФ.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9

Тема 2.2 Воинская обязанность. Особенности военной службы.	**Содержание учебного материала.** Воинская обязанность. Организация воинского учета. Подготовка граждан к военной службе. Правовые основы военной службы. Призыв граждан на военную службу. Увольнение с военной службы. Дни воинской славы – память поколений.	4	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Основные виды вооружения и военной техники. Уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. Военная присяга. Боевое знамя. Размещение, жизнь и быт военнослужащих. Караульная служба, обязанности часового. Воинские звания, порядок их присвоения военнослужащим. Военная форма одежды, символика и знаки различия.	8	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
Тема 2.3 Огневая, строевая и медицинская подготовка	**Содержание учебного материала.** Назначение и боевые свойства автомата Калашникова. Устройство и работа автомата. Строй и его элементы.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Разборка и сборка автомата. Подготовка автомата к стрельбе. Приемы стрельбы из автомата. Строевая стойка и повороты на месте. Выполнение строевых команд. Отработка движений в строю. Выполнение воинского приветствия в строю и в движении. Порядок и правила оказания первой помощи в экстремальных ситуациях.	16	3	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа 1. Подготовка рефератов 2. Поиск в системе Интернет необходимой информации к написанию рефератов. 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Работа с нормативными документами 5. Работа с конспектом лекций	12		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Итого	102		

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.09 БЕЗОПАСНОСТЬ ЖИЗНЕДЕЯТЕЛЬНОСТИ (ДЕВУШКИ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1 Гражданская оборона и защита населения и территорий в чрезвычайных ситуациях		**56**		
Тема 1.1 Единая государственная система предупреждения и ликвидации чрезвычайных ситуаций (РСЧС). Организационные основы гражданской обороны (ГО).	Этапы становления и развития РСЧС. Нормативно – правовые документы в области защиты в чрезвычайных ситуациях. Принципы организации РСЧС, ее основные задачи. Структура РСЧС. Режимы функционирования РСЧС. Силы и средства наблюдения и контроля РСЧС. Силы и средства для ликвидации последствий ЧС. Понятие о гражданской обороне, ее основные задачи. Нормативно – правовое регулирование в области ГО. Принципы организации и ведения ГО. Организационная структура ГО. Состав сил гражданской обороны. Организация ГО в образовательном учреждении. Перевод ГО с мирного на военное время.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2 Современные средства поражения (ССП).	Ядерное оружие и его поражающие факторы. Химическое оружие. Бактериологическое оружие. Обычные средства поражения.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.3 Защита населения и территорий от современных средств поражения.	Основные принципы, способы и виды защиты. Порядок проведения оповещения и информирования населения об опасностях, возникающих в ЧС военного и мирного времени. Система оповещения населения на территории Красноярского края. Радиационная и химическая защита: ведение радиационной и химической разведки, проведение дозиметрического и химического контроля, выбор и применение режимов радиационной защиты, проведение экстренной йодной профилактики, организация и проведение аварийно– спасательных и других неотложных работ (АСДНР), специальной и санитарной обработки.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Характеристика отравляющих веществ (ОВ). Организация и проведения санитарной обработки людей. Приборы радиационной и химической разведки, дозиметрического контроля. Отработка способов защиты населения: укрытие в защитных сооружениях; эвакуация и рассредоточение; применение средств индивидуальной защиты (СИЗ) и медицинских средств защиты (МСЗ), порядок их выдачи.	12	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
Тема 1.4 Защита и действия при чрезвычайных ситуациях.	Общие понятия и классификация ЧС природного и техногенного характера. Характеристика чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера для территории Красноярского края. Мониторинг и прогнозирование чрезвычайных ситуаций. Источники техногенной опасности на территории Красноярского края - потенциально опасные объекты (ПОО), их характеристика. Аварийно химически опасные вещества (АХОВ), их классификация и характеристика. Обеспечение безопасности при угрозе совершения и совершенном теракте.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия	8	2	

	Защита и действия при авариях (катастрофах) на транспорте: автомобильном, железнодорожном, водном, воздушном. Отработка алгоритма действий и защиты при авариях (катастрофах) на потенциально опасных объектах: на химически опасных объектах с выбросом аварийно- химически опасных веществ (АХОВ), на радиационно опасных объектах с выбросом радиоактивных веществ (РВ), на гидродинамически опасных объектах. Отработка правил безопасности в быту и местах массового пребывания людей, при угрозе проведения террористического акта. Действия населения при стихийных бедствиях.			ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
Тема 1.5 Пожарная безопасность и противопожарная защита.	Нормативно-правовые документы в области пожарной безопасности. Понятие о пожаре, классификация пожаров, зоны пожара. Основные причины возникновения пожаров. Опасные факторы пожара для человека. Средства пожарной защиты. Первичные средства пожарной защиты. Огнетушители, их классификация и характеристика. Меры пожарной безопасности и противопожарной защиты.	2	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Меры противопожарной защиты в организации. Первичные средства пожаротушения, правила их применения. Отработка алгоритма действий при возникновении пожара.	4	2	ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2

	Самостоятельная работа 1.Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Организация гражданской обороны в учебном учреждении. Характеристика АХОВ, используемых в производстве на территории Красноярского края. Группы опасностей социального характера. Пути снижения социальных опасностей. 2.Подготовка реферата: Меры антитеррористической и антидиверсионной защиты населения. 3. Разработка алгоритма действий и правил поведения в зонах радиоактивного заражения, химического заражения и в очаге биологического поражения. 4. Проработка конспектов. 5. Подготовка к практическим занятиям. 6.Работа с нормативно - правовыми документами.	22		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Раздел 2 Медико - санитарная подготовка		**46**		
Тема 2.1 в экстремальных ситуациях	Перечень состояний, при которых оказывается первая помощь. Общие правила и средства для оказания первой помощи. Федеральный закон «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации». Первая помощь (ПП) при несчастных случаях: утоплении, отравлениях, попадании инородного тела в дыхательные пути, тепловом и солнечном ударах, обмороке. ПП при поражении электрическим током, молнией. ПП при ожогах. ПП при переохлаждении организма, обморожении и общем охлаждении организма. ПП при синдроме длительного сдавливания. ПП при травматическом шоке. ПП при клинической смерти. ПП при острой сердечной недостаточности, инсульте. Раны. ПП при ранениях. Кровотечение. ПП при кровотечениях. ПП при травмах: ушибы, растяжения, разрывы связок, вывихи суставов, переломы. Потеря сознания, первая помощь при потере сознания. Транспортировка пострадавших.	**10**		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия Отработка методики проведения искусственного дыхания и непрямого массажа сердца. Наложение повязок на голову, туловище, верхние и нижние конечности. Отработка способов остановки кровотечения. Наложение шины на место перелома. Решение ситуационных задач по оказанию первой помощи в экстремальных ситуациях	**24**		ПК 1.1- 1.3 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа Поиск в системе Интернет необходимой информации и подготовка конспектов по вопросам: Первая помощь при попадании инородного тела в глаз. Первая помощь при острых и инфекционных болезнях. Первая помощь при радиационном поражении. Первая помощь при поражении аварийно химически опасными веществами. Проработка конспектов. Подготовка к практическим занятиям. Работа с нормативными документами.	**12**		ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Итого	**102**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации рабочей программы имеется учебный кабинет «Безопасность жизнедеятельности и охраны труда», оснащенный типовым оборудованием, техническими средствами обучения, для просмотра визуальной информации, достаточными для выполнения требований к уровню подготовки по безопасности жизнедеятельности.

В состав учебно-методического и материально-технического обеспечения рабочей программы входят:

информационно-коммуникативные средства;
экранно-звуковые пособия;
средства для оказания первой помощи: индивидуальные перевязочные пакеты ИПП-1; жгуты кровоостанавливающие; комплекты ожоговые; индивидуальные противохимические пакеты ИПП-11; сумки санитарные, медицинская сумка в комплекте, бинты и косынки перевязочные;
носилки плащевые;
тренажер для сердечно-легочной реанимации «Максим»;
транспортные шины;
аптечка для оказания первой помощи;
общевойсковой защитный комплект (ОЗК), легкий защитный костюм (Л 1);
индивидуальный противохимический пакет (ИПП-8);
прибор химической разведки, бытовые дозиметры;
огнетушители ОП – 4(з), ОУ-5;
противогазы ГП-5, ГП-7;
респираторы РУ-2;
макет автомата Калашникова;
стенды по гражданской обороне и защиты в ЧС, первой помощи;
комплект плакатов по пожарной безопасности;
видеофильмы;
библиотечный фонд.

3.2 Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Арустамов Э.А., Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А. и др. Безопасность жизнедеятельности: учебник –14-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. - 336с.
2.Косолапова Н. В., Прокопенко Н.А., Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник - 7-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.- 286с.

Дополнительные источники:

1.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.. Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 6 –е изд. – М.: Издательский центр «академия», 2016. -288с.
2.Косолапова Н.В., Прокопенко Н.А.. Побежимова Е.Л. Безопасность жизнедеятельности: Практикум: учебное пособие – 4- изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. - 144с.
3.Сапронов Ю.Г. Безопасность жизнедеятельности: учебник – 4-изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. -336с.
4. Общевоинские уставы Вооруженных Сил Российской Федерации. – М.: Эскимо, 2014.- 608 с.

Нормативно – правовые документы:

1.Федеральный закон РФ от 28.12.10 № 390-ФЗ “О безопасности”.
2.Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 68-ФЗ “О защите населения и территорий от чрезвычайных ситуаций природного и техногенного характера”.
3.Федеральный закон РФ от 12.02.98 № 28- ФЗ «О гражданской обороне».
4.Федеральный закон РФ от 21.12.94 № 69-ФЗ «О пожарной безопасности».
5. Федеральный закон РФ от 21.11.11 № 323- ФЗ «Об основах охраны здоровья граждан Российской Федерации» (в редакции от 27.12. 2019).
6. Федеральный закон РФ от 28.03.98 №53- ФЗ «О воинской обязанности и военной службе»

Интернет-ресурсы:

http://www.school-obz.org,
http://www.mchs.gov.ru,
http://www. tehbez.ru,
http://gr-obor.narod.ru,
www. globalteka. ru/index. html,
www. booksgid. com (Books Gid. Электронная библиотека),
www. iprbookshop. ru (Электронно-библиотечная система IPRbooks).

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и сдачи обучающимися дифференцированного зачета.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения
1	**2**
Должен уметь: -организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций; -предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту; -использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения; -применять первичные средства пожаротушения; -ориентироваться в перечне военно-учетных специальностей и самостоятельно определять среди них родственные полученной специальности; -применять профессиональные знания в ходе исполнения обязанностей военной службы на воинских должностях в соответствии с полученной специальностью; -владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности и экстремальных условиях военной службы; -оказывать первую помощь пострадавшим.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач. Наблюдение за выполнением практической работы, анализ и оценка выполнения заданий практической работы, решение ситуационных задач. Наблюдение за выполнением практической работы. Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы. Анализ выполнения практической работы. Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы. Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением практической работы, оценка выполнения заданий практической работы. Наблюдение за выполнением практической работы, решение ситуационных задач.
Должен знать: -принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России; -основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации; -основы военной службы и обороны государства; -задачи и основные мероприятия гражданской обороны; способы защиты населения от оружия массового поражения; - меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах; - организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на нее в добровольном порядке; - основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;	Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Индивидуальный контроль Тестирование. Фронтальный контроль Устный контроль. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы Индивидуальный контроль Тестирование. Самоконтроль с помощью заданий для самостоятельной работы. Решение ситуационных задач. Индивидуальный контрол Тестирование. Фронтальный контроль Устный контроль. Индивидуальный контроль Тестирование. Фронтальный контроль Устный контроль. Фронтальный контроль

- область применения получаемых профессиональных знаний при исполнении обязанностей военной службы; - порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим.	Устный контроль. Индивидуальный контроль Тестирование. Групповая форма Решение ситуационных задач. Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией
технологии продукции общественного питания
протокол №____ от_____

_____ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Стацук Светлана Владимировна, преподаватель
Калимулина Инна Викторовна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	12
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	13

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применятся при изучении дисциплины ОП.12 Техническое оснащение предприятий общественного питания ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Изучение данной дисциплины предполагает освоение следующих общих и дополнительных профессиональных компетенций:

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

ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3 Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4 Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6 Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7 Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9 Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать и проводить приёмку, размещение, хранение и отпуск сырья и продуктов.

ПК 1.2. Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, горячей и холодной сложной кулинарной продукции с соблюдением последовательности технологического процесса на предприятиях общественного питания.

ПК 1.3. Организовывать работу на рабочих местах в производственных помещениях, оснащенных необходимым оборудованием.

С целью овладения соответствующими профессиональными компетенциями обучающиеся в ходе освоения учебной дисциплины

должны уметь:

- определять наличие запасов и расходов продуктов;
- оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов;
- проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов;
- принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья;
- оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.

В результате освоения учебной дисциплины обучающиеся должны

знать**:**

- ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров;
- общие требования к качеству сырья и продуктов;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов;
- методы контроля качества продуктов при хранении;
способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов;
- виды снабжения;
- виды складских помещений и требования к ним;
- периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования;
- методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания;
- программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд;
-методы контроля возможных хищений запасов на производстве;
- правила оценки состояния запасов на производстве;
- процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов;
- правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков;
- виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.

1.4. Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:
Максимальная учебная нагрузка обучающегося – 180 часов, в том числе
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 120 часов
- самостоятельной работы обучающегося – 60 часов,

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объём учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объём часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	**180**
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	**120**
в том числе:	
теоретических занятий	90
лаб./практических занятий	30
Самостоятельная учебная нагрузка на студента	**60**
в том числе:	
Подготовка рефератов	20
Подготовка сообщений, докладов	10
Работа с конспектом лекций	10
Поиск необходимой информации в сети Интернет, её изучение	8
Подготовка к дифференцированному зачету	
Промежуточная аттестация в форме дифференцированный зачет	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ОП.10 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОИЗВОДСТВА И ОБСЛУЖИВАНИЯ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Организация производства и обслуживания предприятий общественного питания				
Тема 1 Классификация предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала** Цели, задачи, основные понятия в организации производства. Профессиональная значимость, межпредметные связи с другими дисциплинами Основные понятия, определения: тип, класс, качество, безопасность услуг общественного питания. Классификация ПОП по различным признакам. Заготовочные предприятия: виды, структура, особенности деятельности (фабрика - заготовочная, комбинат полуфабрикатов, фабрика – кухня, комбинат питания, специализированные кулинарные цехи) . Предприятие быстрого обслуживания: назначение, виды, специализация, особенность деятельности. Узкоспециализированные предприятия: шашлычные, пирожковые, чебуречные, пельменные. Их характеристика	**8**	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 2 Организация продовольственного и материально-технического снабжения	**Содержание учебного материала** Источник снабжения и поставщики предприятий общественного питания. Организация снабжения. Форма и способы доставки продуктов (централизованная и децентрализованная доставка). Способы приёмки продовольственных товаров: предварительный и окончательный этапы. Товарные запасы Материально-техническое снабжение предприятий общественного питания основные требования, поставщики	**6**	2	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №1. Источники снабжения и формы поставок сырья на П.О.П. Документальное оформление.	**2**		
Тема 3 Организация складского и тарного хозяйства	**Содержание учебного материала** Складские помещения предприятия общественного питания: понятие, размещение, компоновка. Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к складам. Оборудование складских помещений. Инструменты и инвентарь, используемые в кладовых. Хранение продуктов: стеллажный, штабельный, ящичный, насыпной, подвесной способы. Организация тарного хозяйства. Понятие, назначение, классификация тары. Приёмка тары. Мероприятия по сокращению расходов по таре.	**6**	2	ДПК 1.1 ДПК 1.2 ДПК 1.3 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №2. Правила приема, размещения, хранения и отпуска товаров и продуктов на производство.	**2**		

Тема 4 Оперативное планирование производства и технологическая документация	**Содержание учебного материала** Производственная структура и её характеристики. Оперативное планирование работы производства заготовочных предприятий. Расчет выхода овощных п/ф. Расчет выхода мясных п/ф. Оперативное планирование на предприятиях с полным циклом производства. Составление планового меню, план-меню предприятия	**4**	2	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки Практическое занятие №3. Приобретение навыков в составлении производственной программы и расчет выхода овощных и мясных п/ф. Практическое занятие №4. Приобретение навыков в составлении плана-меню предприятия, определения количества потребителей, общего количества блюд, по ассортименту	**4**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Тема 5 Организация работы основных производственных цехов	**Содержание учебного материала** Организация работы овощного и мясного цехов: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников цехов. Организация работы рыбного, птиц - гольевого цехов: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции, производственная программа. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников цехов. Организация работы цеха, обработки зелени цеха доработки полуфабрикатов: размещение, режим работы. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников цехов. Организация работы горячего цеха: размещение, режим работы. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехах. Организация труда работников горячего цеха. Организация работы холодного цеха: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехе. Организация труда работников. Организация работы кулинарного цеха: размещение, режим работы, ассортимент выпускаемой продукции. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехе. Организация труда работников. Организация работы раздач, хлеборезки, моечной кухонной посуды. Технологическое оборудование, его типы, размещение в цехе. Организация труда работников.	**10**	2	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	**6**	2	ОК 1 ОК 2

	Практическое занятие №5. Приобретение навыков по организации работы горячего цеха: подбор оборудования и инвентаря, размещение технологического оборудования.			ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие №6. Приобретение навыков по организации работы холодного цеха: подбор оборудования и инвентаря, размещение технологического оборудования.			
	Практическое занятие №7. Приобретение навыков по организации работы мясного и овощного цеха: подбор оборудования и инвентаря, размещение технологического оборудования			
Тема 6 Общая характеристика процесса обслуживания.	**Содержание учебного материала** Введение. Цели задачи, основные понятия процесса обслуживания. Методы и формы обслуживания на предприятиях разных типов и классов Новые технологии в организации обслуживания посетителей: создание виртуальных и концептуальных ресторанов, организация обслуживания по системе кейтеринг Понятия мерчендайзинга. Виды: дизайн блюд и напитков, убеждающая продажа, агитация в зале. Особенности приготовления блюд в присутствии посетителей.	**6**	2	ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1. 3ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Тема 7 Характеристика торговых помещений	**Содержание учебного материала** Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначение. Основные помещения, их характеристика. Торговые помещения для обслуживания потребителей: виды, назначения. Вспомогательные помещения, их характеристика	**4**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	**4**		ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие №8. Ознакомление с основными видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером, методами и формами обслуживания на предприятиях общественного питания.			
	Практическое занятие №9. Ознакомление со вспомогательными видами торговых помещений, их планировкой, оснащением, интерьером.			
Тема 8 Столовые посуда, приборы, бельё	**Содержание обязательной учебной нагрузки** Классификация столовой посуды: фарфоровой, фаянсовой, керамической. Требования, назначение к использованию Классификация столовой посуды: стеклянной, деревянной и пластмассовой посуды. Требования, назначение к использованию Классификация столового бель: салфетки, полотенца, ручники, скатерти. Виды, назначение. Характеристика мольтона, неперона, скатерти «юбка».	**6**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	**4**	2	ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практическое занятие №10. Распознавание (идентификация) ассортимента столовой посуды, приборов, столового белья.			
	Практическое занятие №11. Распознавание (идентификация) ассортимента стеклянной и хрустальной посуды, используемой в ресторанах и барах.			
Тема 9 Этапы организации обслуживания	**Содержание обязательной учебной нагрузки** Подготовительный этап. Подготовка торговых помещений к обслуживанию: Уборка, расстановка мебели, накрытие столов скатертями	**6**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.2

	Виды сервировки столов: предварительная, исполнительная (дополнительная). Подготовка персонала к обслуживанию. Общие правила сервировок. Правила сервировки стола для завтрака, обеда, ужина комплексных (завтраков, обедов, ужинов), по меню заказных блюд			ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	**2**		
	Практическое занятие №12. Отработка сервировки стола для завтрака, бизнес-ланча, обеда, ужина. Способы складывания салфеток низкими формами.			
Тема 10 Обслуживание посетителей в ресторанах.	**Содержание обязательной учебной нагрузки** Основные элементы обслуживания: встреча гостей, размещение их в зале, предложение меню, приём заказа. Последовательность и правила подачи холодных блюд и закусок; супов; вторых блюд. Последовательность и правила подачи десертов; холодных и горячих напитков. Завершающий этап: расчёт с гостями. Основные методы подачи блюд в ресторане: русский, английский, французский, европейский и комбинированный.	**8**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	**2**		
	Практическое занятие №13. Отработка подачи блюд русским, английским, французским, европейским, комбинированным методами.			
Тема 11 Обслуживание приемов и банкетов.	**Содержание обязательной учебной нагрузки** Приём и банкеты: определение, назначение, классификация. Понятие дипломатического протокола. Виды официальных приёмов. Роль метрдотеля в организации банкетной службы Банкет за столом с полным обслуживанием официантами. Особенности подготовки и проведения Приём-фуршет: определение, назначение, характеристика, особенности составления меню. Схема расстановки столов, виды сервировки. Банкет-чай: определение, назначение, характеристика. Способы сервировки стола, правила подачи напитков, десертов.	**12**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
	Практические занятия обязательной учебной нагрузки	**4**		
	Практическое занятие №14. Составление меню банкета с частичным обслуживанием официантами «Свадьба», «День рождение», «Юбилей» на 14, 18, 20 человек (по вариантам).			
	Практическое занятие №15. Отработка сервировки стола для банкета Свадьба. Правила расстановки столовой посуды, приборов, хрустальной посуды.			
Тема 12 Специальные виды услуг и формы обслуживания	**Содержание обязательной учебной нагрузки** Определение и классификация специальных видов услуг. Особенности обслуживания участников конференции, семинаров в гостиницах Современные требования к организации службы Room-service. Цели, задачи, назначение Особенности предоставления услуг по организации питания и обслуживания в местах массового отдыха. Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: шведский стол, стол-экспресс, зал-экспресс	**10**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3

	Характеристика современных видов услуг и форм обслуживания: бизнес—ланч, воскресный бранч, кофе-брейк			
Тема 13 Услуги по организации обслуживания иностранных туристов	**Содержание обязательной учебной нагрузки** Туризм: основные понятия и определения, цели. Нормативная база. Требования к П.О.П для обслуживания туристов. Перечень и характеристика услуг, предоставляемых иностранным туристам: договоры, путёвки и т.д. Особенности питания иностранных туристов из различных стран мира. Режим питания туристов. Составление меню для иностранных туристов из Англии, Франции и Китая, учитывая особенности их питания	**2**	2	ОК 1 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9ПК 1.1 ПК 1.1 ПК 1.2 ПК 1.3
Дифференцированный зачет		**2**	3	
Самостоятельная работа *Конспектирование тем: «Рациональное размещение сети предприятий общественного питания»;* *Подготовка сообщение по теме: «Источники продовольственного снабжения предприятий общественного питания г.Красноярска»;* *Проведение аналитической работы «Складское хозяйство и хранение продуктов того предприятия, на котором проходили практику»;* *Составление схем: мясного цеха с расстановкой технологического оборудования, холодного цеха с расстановкой технологического оборудования, горячего цеха с расстановкой технологического оборудования,* *схему рыбного цеха с расстановкой технологического оборудования, кондитерского цеха с расстановкой технологического оборудования;* *Составление таблиц: «Основные и вспомогательные помещения, с указанием их назначения», «Назначение и ассортимент столовой посуды и приборов»;* *Зарисовать в конспекте простые, сложные и эксклюзивные формы складывания салфеток;* *Подготовить информацию из Интернет-ресурсов о методах подачи блюд в ресторанах, с фото и описанием;* *Отработать сервировку стола для банкета-чай; способы подачи чая. Начертить схему рассадки гостей за столом на банкете-чай (20 человек).* *Составить меню бизнес-ланча в трёх вариантах* *Решение ситуационных задач*		**60**	3	ОК 1 ОК 2 ОК3 ОК4 ОК5 ОК6 ОК7 ОК8 ОК9
Итого		**180**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация учебной дисциплины осуществляется в учебном кабинете «Организация производства и обслуживания»

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест: рабочее место для преподавателя, рабочее место для студентов, наглядные пособия, учебная литература, стенды, комплект учебно-методической литературы.

Технические средства обучения: персональный компьютер, интерактивная доска, учебные диски, слайды, видеофильмы.

3.3. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Прокопьева Е.А. Организация питания в организациях общественного питания: учебник/Е.А. Прокопьева. – М.:
2. Радченко, Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: URL: https://book.ru/book/920629.Академия, 2017
3. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие/Л.А. Радченко. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2018
4. Счеслёнок Л.Л. Организация обслуживания в организациях общественного питания: учебник/Л.Л. Счеслёнок. – М.: Академия, 2018.

Дополнительные источники:

1. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник.- М.: Издательский Дом «деловая литература», 2017 г.-544с ГОСТ 30389-2013 «Общественное питание. Классификация предприятий»
2. ГОСТ 30389-2013 «Услуги общественного питания. Общие требования»
3. ГОСТ 30524-2013 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу»
4. «О защите прав потребителей» в ред. № 2300-1от 07.02.92 с изменениями и дополнениями Фз-2 от 09.01.96, ФЗ-212 от 17.12.99
5. «О качестве и безопасности пищевых продуктов», № 29-ФЗ от 02.01.2000 с изменениями и дополнениями.
6. «О защите прав юридических лиц и индивидуальных предпринимателей при проведении государственного и муниципального контроля (надзора)»,№ 294-ФЗ от 26.12.2008 с изменениями и дополнениями.
7. Правила оказания услуг общественного питания. Утверждены постановлением Правительства РФ от 15.08.1997г. № 1036.
8. Правила розничной торговли алкогольной продукцией на территории РФ. Утверждены постановлением Правительства РФ от 19.08.1996г. № 987 с изменениями и дополнениями от 16.11.1996г. и 14.07.1999г.

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен знать: - определять наличие запасов и расходов продуктов; - оценивать условия хранения и состояние продуктов и запасов; - проводить инструктажи по безопасности хранения пищевых продуктов; - принимать решения по организации процессов контроля расходов и хранения сырья; - оформлять техническую документацию по контролю расхода и хранения продуктов, в том числе с использованием специализированного программного обеспечения.	Фронтальный контроль устный опрос; Индивидуальный контроль оценка выполнения практических работ; письменное тестирование;
Должен уметь: - ассортимент и характеристики основных групп продовольственных товаров; - общие требования к качеству сырья и продуктов; - условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации различных видов продовольственных продуктов; - методы контроля качества продуктов при хранении; способы и формы инструктирования персонала по безопасности хранения пищевых продуктов; - виды снабжения; - виды складских помещений и требования к ним; - периодичность технического обслуживания холодильного, механического и весового оборудования; - методы контроля сохранности и расхода продуктов на производствах питания; - программное обеспечение управления расходом продуктов на производстве и движением блюд; -методы контроля возможных хищений запасов на производстве; - правила оценки состояния запасов на производстве; - процедуры и правила инвентаризации запасов продуктов; - правила оформления заказов на продукты со склада и приема продуктов, поступающих со склада и от поставщиков; - виды сопроводительной документации на различные группы продуктов.	Фронтальный контроль устный опрос; Индивидуальный контроль письменное тестирование; оценка выполнения практических работ; Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Основные показатели оценки результата**	**Формы и методы контроля и оценки**
ДПК 1.1 Организовывать и проводить приёмку, размещение, хранение и отпуск сырья и продуктов.	- определение качества сырья и сортировка; - размещение по складским помещениям; - заполнение требования накладной на склад	Фронтальный контроль устный опрос; Индивидуальный контроль письменное тестирование; оценка выполнения практических работ
ДПК 1.2 Организовывать и проводить приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, горячей и холодной сложной кулинарной продукции с соблюдением последовательности технологического процесса на предприятиях общественного питания	- демонстрация навыков организации рабочего места и подбор оборудования; - расчёт сырья и выхода полуфабрикатов и блюд; - соблюдение технологического процесса	Индивидуальный контроль оценка выполнения практических работ; письменное тестирование; Фронтальный контроль устный опрос
ДПК 1.3 Организовывать работу на рабочих местах в производственных помещениях, оснащенных необходимым оборудованием.	- демонстрация навыков организации рабочего места и подбор оборудования; - составление схем; - расчёт производственной площади	Индивидуальный контроль оценка выполнения практических работ; аттестация в форме дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.11 ТЕХНОЛОГИЯ ПЛАНИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КАРЬЕРЫ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий
протокол №____ от_____

_____ Г.Н. Герасимович

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утверждённым приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384

Организация-разработчик:

Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:

Канаева Галина Васильевна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	9
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	10

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Область применения рабочей программы учебной дисциплины:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2 Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы:

профессиональный учебный цикл, общепрофессиональные дисциплины

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области обществознания, правовых основ профессиональной деятельности, основ экономики, менеджмента и маркетинга. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применятся при изучении профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Изучение данной учебной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ДОК 10	Уметь критически оценивать личностные достоинства и недостатки, конструктивно реагировать на критику в свой адрес.
ДПК 13.1.	Планировать карьеру и быть готовым к успешным действиям на рынке труда.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся

должен знать:

- реальную ситуацию на рынке труда;
- основы планирования и развития личной карьеры;
- виды деловой карьеры, ее этапы;
- возможные способы поиска работы;

- перечень способов самопозиционирования;
- этику деловых отношений;

должен уметь:

- анализировать рынок труда региона;
- моделировать собственную карьеру;
- составлять резюме и письма поддержки;
- презентовать себя работодателю;
- выбирать наиболее эффективную стратегию и тактику поведения в конфликте;

должен получить навыки:

- планирования собственной карьеры;
- оценивания предложений о работе;
- прохождения интервью;
- самопрезентации.

1.4 Количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 60 часа, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 40 часов;
- самостоятельной работы обучающегося 20 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка (всего)	72
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	40
в том числе:	
лабораторные работы	-
практические занятия	28
контрольные работы	-
курсовая работа (проект) (*если предусмотрено)*	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	32
в том числе:	
изучение рынка труда по СМИ, работа над планом профессиональной личной карьеры, подготовка к самопрезентации.	4 14 14
Промежуточная аттестация в форме - *д*ифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объём часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1.Введение		**1**		
Тема 1.1 Введение в дисциплину	**Содержание учебного материала**	1	1	ОК 1 ДПК 13.1
	Цели и задачи изучения дисциплины. Человек и его роль в современной организации, удовлетворенность трудом. Трудовая мотивация в условиях рыночной экономики.			
Раздел 2 Рынок труда и управление занятостью		**11**		
Тема 2.1 Понятие и особенности современного рынка труда	**Содержание учебного материала**	1	2	ОК 1 ОК 4 ОК 5 ДПК 13.1
	Рынок труда: понятие, состояние рынка труда Трудовые ресурсы и проблемы занятости.. Самые востребованные профессии будущего. Проблемы становления карьеры молодых специалистов. Стратегия планирования карьеры.			
	Практическое занятие:	4		ОК 1 ОК 4,5
	Служба занятости: назначение, задачи, функции. Экскурсия в центр занятости населения. Анализ рынка труда региона			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		ОК 4
	Изучение рынка труда по СМИ			
Раздел 3 Управление профессиональной карьерой		**28**		
Тема 3.1 Карьера	**Содержание учебного материала**	2	2	ОК 3 ОК 4
	Определение карьеры. Фазы становления карьеры. Типы и виды карьеры. Карьера на индивидуальном уровне. Этапы карьеры.			
	Практическое занятие:	2		ОК 5,8 ДПК 13.1
	Теория “карьерных якорей”. Тест “Якоря карьеры”.			
Тема 3.2 Тактика карьерного роста	**Содержание учебного материала** Технология планирования карьеры: четыре шага к успеху. Советы карьеристам. Способы поиска работы. Принятие решения о работе. Правильные шаги построения карьеры.	2	2	
	Практическое занятие:	2		ОК 4,8,9 ДПК 13.1
	Период адаптации, способы поведения. Конструктивное отношение к критике. Типы конфликтных личностей, тест Томаса “Поведение в конфликтных ситуациях”			
	Самостоятельная работа обучающихся:	2		
	Самооценка себя, как индивидуального продукта продаваемого работодателю. “Определяем работу мечты”			
	Практическое занятие:	4		ОК 1,3,4 ДОК 11 ДПК 13.1
	Упражнение: “Цели карьеры”. Составление личного плана карьеры			
	Самостоятельная работа обучающихся:			

	Планирование жизненного и профессионального пути	4		ОК 1, 8 ДПК 13.1
	Практическое занятие: Выбор работодателя Составление вопросов к работодателям. Заочное собеседование	4		
Раздел 4 Стратегия и тактика самопрезентации		**32**		
Тема 4.1 Самопрезентация в профессиональном резюме. Письма поддержки	**Содержание учебного материала**			
	Стратегия и тактика самопрезентации. Методы отбора кандидатов. Резюме, его структура, виды, требования к написанию. Письма поддержки - успех самопрезентации. Структура писем, правила их составления.	2 2	2	ОК 1 ДПК 13.1
	Самостоятельная работа. Инвентаризация собственных достижений и преимуществ	4		ОК 8 ДПК 13.1
	Практическое занятие: Составление резюме, писем поддержки.	4		ОК 4 ДОК 11 ДПК 13.1
Тема 4.2 Собеседование с работодателем	**Содержание учебного материала**			
	Цели, виды собеседований. Подготовка к собеседованию. Этапы собеседования. Обсуждение зарплаты. Методы отбора кандидатов. Тестирование, его значение. Виды тестов, правила прохождения тестов. Анкетирование.	2 1	2	ОК 1,3,6
Тема 4.3 Имидж кандидат: слагаемые успеха	**Содержание учебного материала** Правила поведения на собеседовании. Этика деловых отношений.	1	2	ОК 1 ОК 3 ОК 6
	Самостоятельная работа. Подготовка к ситуационно-ролевой игре “Интервью”. Завершение рассказа о себе.	4		ОК 1,3, 4,5,8 ДОК 11 ДПК 13.1
	Практическое занятие: “Акцент на себе” – определение знаний, навыков, компетенций которые могут быть конкурентным преимуществом в глазах работодателя. Упражнение «Интервью»	2 2		
	Самостоятельная работа. Подготовка к практическому занятию “Самопрезентация”.	4		
	Практическое занятие: Мини-тренинг /упражнение «На собеседовании (самопрезентация)».	4		
	Всего	**60**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1 Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Для реализации учебной дисциплины имеется в наличии учебный кабинет социально-экономических дисциплин.

Оборудование учебного кабинета: посадочные места по количеству обучающихся; рабочее место преподавателя; компьютерный стол; доска.

Технические средства обучения: экран; компьютер с лицензионным программным обеспечением, мультимедиапроектор, ксерокс.

3.2 Информационное обеспечение обучения. Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Шеламова Г.М. Психология общения: учебное пособие. – М.: Академия,2018. – 127 с.

Дополнительные источники:

1. Демин Д. Корпоративная культура: Десять самых распространенных заблуждений. – М.: Альбина Паблишерз, 2011. – 136 с.
2. Иванова С. Искусство подбора персонала. – М.: Альпина Бизнес Букс, 2011. – 205 с.
3. Канаева, Г.В. Учебное пособие по дисциплине Канаева, Г.В. Учебное пособие по дисциплине «Технология планирования профессиональной карьеры» / Г.В. Канаева; Краевое государственное бюджетное образовательное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности» – Красноярск, 2016. – 65с.
4. Пикало В.Т., Царегородцев Ю.Н. Управление персоналом организации: учебное пособие – “Профессиональное образование”- М.: Форум, 2011. – 243 с.

Интернет-ресурсы:

1. Кожин Р. Как найти хорошую работу: Учебный видеокурс. Р. Кожин. – [Электронный ресурс]. – www. myrouble. Ru
2. Технология карьеры. – [Электронный ресурс]. – abc.wsu/ru/Books/tehnoloq_karere_07/paqe0029.asp
4. Четыре шага к успеху: технология планирования карьеры – [Электронный ресурс]. – www.e-xecutive.ru/career/adviser/337732/

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь: анализировать рынок труда региона;	Индивидуальная форма практические занятия, опрос
составлять резюме и письма поддержки;	Индивидуальная форма практические занятия, тестирование письменный опрос
моделировать собственную карьеру;	Индивидуальная форма практические занятия, тестирование самостоятельная работа,
презентовать себя работодателю	Групповая форма практические занятия, мини-тренинг,
Должен знать: реальную ситуацию на рынке труда	Групповая форма практические занятия, самостоятельная работа,
основы планирования и развития личной карьеры;	Индивидуальная форма практические занятия, самостоятельная работа,
виды деловой карьеры, ее этапы;	Индивидуальная форма практические занятия, тестирование
возможные способы поиска работы	Индивидуальная форма практические занятия
правила поведения на собеседовании; этику деловых отношений	Индивидуальная форма тестирование. Групповая форма ситуационно-ролевые игры, упражнения

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.12 ТЕХНИЧЕСКОЕ ОСНАЩЕНИЕ ПРЕДПРИЯТИЙ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярский 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по
учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии
продукции общественного питания
протокол №____ от_____

_____ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384

Организация-разработчик**:**
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:
Губернюк Татьяна Александровна, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 12

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Учебная дисциплина ОП.12 «Техническое оснащение предприятий общественного питания» изучается на втором курсе и является предшествующей: ОП.10 «Организация производства и обслуживания»; ОП.13 «Детское, школьное и диетическое питание»; ПМ.01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»; ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»; ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»; ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»; ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»; ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

1.3. Цель и планируемые результаты освоения дисциплины:

Целью изучения учебной дисциплины является освоение теоретических знаний, а также формирование необходимых общих и профессиональных компетенций:

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

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

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

ПК 1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

ПК 1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции.

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

ПК 3.1. Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и

сельскохозяйственной (домашней) птицы.

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

ПК 6.1. Участвовать в планировании основных показателей производства.

ПК 6.2. Планировать выполнение работ исполнителями.

ПК 6.3. Организовывать работу трудового коллектива.

ПК 6.4. Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями.

ПК 6.5. Вести утвержденную учетно-отчетную документацию.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен

уметь:

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

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

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

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

– оценивать эффективность использования оборудования;

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

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

– оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве;

– рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.

знать:

– классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования;

– правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции;

– методики расчета производительности технологического оборудования;

– способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции;

– правила электробезопасности, пожарной безопасности;

– правила охраны труда в организациях питания.

1.4. Количество часов на освоение программы дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 111 часов, в том числе:

- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 74 часа;
- самостоятельной работы обучающегося 37 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка	111
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	37
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	74
в том числе:	
теоретическое обучение	74
практические занятия	-
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2. Тематический план и содержание учебной дисциплины ОП. 12 Техническое оснащение предприятий общественного питания

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Раздел 1. Техническое оснащение организаций питания		**71**		
Тема 1.1. Производственный контроль (система ХАССП)	**Содержание учебного материала** 1. Требования системы ХАССП к технологическому оборудованию, инвентарю, посуде на предприятиях питания. 2. Охрана труда и техника безопасности предприятий питания.	**4**	*1, 2*	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа: 1. Составить мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве. 2. Сообщение по теме «Производственный травматизм».	**4**	*3*	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2. Технологическое оборудование предприятий питания	**Содержание учебного материала** 1. Виды и классификация технологического оборудования предприятий питания. Техническая документация оборудования. 2. Нейтральное оборудование (зонты вытяжные, столы производственные, ванны моечные, стеллажи, тележки-шпильки). 3. Оборудование весовое и упаковочное (весы порционные, вакуумный упаковщик, термоупаковщик). 4. Оборудование для оценки качества и безопасности пищевых продуктов (овоскоп, нитротестер, стерилизатор для ножей).	**8**	*1, 2*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9** ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа: 1. Создать презентацию в программе Power Point по теме «Способы упаковки на вынос готовых блюд, кулинарных и кондитерских изделий»	**4**	*3*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9**
Тема 1.3. Механическое оборудование: назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание учебного материала** 1. Общие сведения о машинах и механизмах. 2. Машины для обработки овощей (картофелеочистительные, овощерезательные и протирочные машины, бликсеры). 3. Машины для обработки мяса и рыбы (пилы, мясорубки, куттеры, фаршемешалки, тендерайзеры, маринаторы, рыбочистки, котлетоформовочные и пельменные аппараты). 4. Машины для приготовления теста (мукопросеиватели, тестомесы, миксеры планетарные, тестораскатки, пресс для пиццы, дозировочное и отсадочное оборудование). 5. Машины для нарезки хлеба и гастрономических товаров (слайсер, хлеборезки, сыротёрки). 6. Решение производственных ситуаций, связанных с возможными неполадками механического оборудования.	**12**	*1, 2*	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа: 1. Конспектирование текста «Пригодность, очистка и техническое обслуживание оборудования»	**2**	*3*	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6

				ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.4. Тепловое оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание учебного материала**	**18**	*1, 2*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9** ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	1. Общие сведения о тепловом оборудовании. 2. Варочные аппараты (пищеварочные котлы, пароварки, рисоварки, макароноварки, аппараты Sous Vide). 3. Жарочное оборудование (сковороды, фритюрницы, блинные аппараты, тостеры, шашлычницы, грили контактные, грили лавовые, грили-саламандер, гриль-печь на углях, печи-коптильни). 4. Универсальное тепловое оборудование (плиты электрические, плиты индукционного типа, пароконвектоматы, микроволновые печи). 5. Многофункциональное оборудование (тепловые линии). 6. Оборудование раздаточных линий (мармиты, витрины тепловые, столы подогреваемые, прилавки для первых и вторых блюд, салат-бары тепловые). 7. Водогрейное оборудование (кипятильники, водонагреватели). 8. Хлебопекарное и кондитерское оборудование (подовые печи, конвекционные печи, шкафы расстоечные, вафельницы, термомиксеры, лампы для карамели, машины для глазирования и декорирования, ванны для темперирования шоколада, аппараты для приготовления сахарной ваты). 9. Решение производственных ситуаций, связанных с возможными неполадками теплового оборудования.			
	Самостоятельная работа: 1. Сообщение по теме «Вред и польза приготовления пищи в СВЧ-шкафах». 2. Заполнение таблицы «Технические характеристики оборудования» аппарат для хот-догов, аппарат для шаурмы.	**5**	*3*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК** 8 **ОК** 9
Тема 1.5. Холодильное оборудование, назначение, технические характеристики, принципы действия, правила безопасной эксплуатации	**Содержание учебного материала**	**8**	*1, 2*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК** 9 ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	1. Общие сведения о холодильном оборудовании. 2. Камеры и шкафы холодильные, шкафы шоковой заморозки. 3. Торгово-холодильное оборудование (витрины, горки, бонеты). 4. Льдогенераторы, сокоохладители, фризеры для мягкого мороженого, фризеры для ролл мороженого, батч фризеры для мороженого.			
	Самостоятельная работа: 1. Преимущества и недостатки холодильного оборудования; 2. Составление конспекта по теме « Охлаждение складских помещений при помощи сплит-системы»; 3. Составление конспекта по теме «Льдомиксеры или пакоджеты». Назначение, технические характеристики.	**6**	*3*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9**

Раздел 2. Организация кулинарного и кондитерского производства		**40**		
Тема 2.1. Характеристика предприятий общественного питания	**Содержание учебного материала** 1. Классификация и типизация предприятий общественного питания (ПОП). Услуги общественного питания. 2. Состав, планировка и характеристика помещений ПОП.	**4**	*1, 2*	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Самостоятельная работа: 1. Заполнение таблицы «Классификация предприятий общественного питания по различным признакам»; 2. Подготовка реферата по индивидуальному заданию.	**8**	*3*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9**
Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства	**Содержание учебного материала** 1. Общие требования к организации рабочих мест. 2. Организация работы складских помещений. Правило приёмки, хранения и отпуска сырья, пищевых продуктов. 3. Организация работы зон кухни, предназначенных для обработки сырья и приготовления полуфабрикатов. 4. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления горячей кулинарной продукции. 5. Организация работы зон кухни, предназначенных для приготовления холодной кулинарной продукции. 6. Организация работы кондитерского производства. 7. Организация работы хлебопекарного производства. 8. Правила отпуска и хранения готовой кулинарной и кондитерской продукции. 9. Методики расчета производительности технологического оборудования.	**18**	*1, 2*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9** ПК 2.1- 2.3 ПК 3.1- 3.4 ПК 4.1- 4.4 ПК 5.1.- 5.2 ПК 6.1- 6.5
	Самостоятельная работа: 1. Выбор технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; 2. Выбор технологического оборудования для кейтеринга; 3. Составление схем организации рабочих мест зон кухни, для различных процессов приготовления кулинарной и кондитерской продукции.	**8**	*1, 2*	**ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9**
	Дифференцированный зачёт	**2**	*3*	
	Всего:	**111**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация рабочей программы учебной дисциплины обеспечена учебным кабинетом и лабораторией «Техническое оснащение предприятий питания».

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: компьютерный стол, проектор, столы для обучающихся, компьютер с выходом в Internet, комплект учебно-методической документации, плакаты.

Оснащение лаборатории и рабочих мест лаборатории:

Основное оборудование: плиты индукционные, микроволновая печь, пароконвектомат, конвекционная печь, фритюрница, гриль, шкаф для расстойки теста, миксер планетарный, куттер, слайсер, мясорубка, овощерезательная машина, тестораскаточная машина, тестомесильная машина, шкаф холодильный комбинированный, шкаф шоковой заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, льдогенератор, стол с охлаждаемой столешницей, весы настольные электронные, овоскоп, нитротестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик, машина посудомоечная, шкаф сушильный.

Вспомогательное оборудование: стол производственный с моечной ванной, стеллаж, тележки-шпильки, лампа для карамели, аппарат для темперирования шоколада, сифон, газовая горелка (для карамелизации), помпа для карамели, аэрограф, формы для конфет, формы для шоколадных фигур, набор молдов для мастики, карамели, шоколада.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «СР», «СМ», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), сито, шенуа, лопатки (металлические), тяпка, тендрайзер ручной, пинцет, щипцы кулинарные, термометр со щупом, набор ножей «поварская тройка», кисть силиконовая, скалки деревянные, скребок пластиковый, скребок металлический, кондитерские листы, противни, формы для тортов, пирогов d 20, 22, 24, 26, 28 см, трафареты для нанесения рисунка, паллета (шпатели с изгибом от 18 см и без изгиба до 30 см), кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, кондитерские гребенки, силиконовые коврики для макарун, эклеров, терки, набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л, сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л, набор сковород диаметром 24см, 32см, гриль сковорода, корзины для органических и неорганических отходов,

Посуда для презентации: тарелки глубокие, (шляпа), тарелки плоские диаметром 24см, 15см, бульонные чаши, блюдо прямоугольное; соусники.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ]. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

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

3. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. - Введ. 01.01.2015. – М.: Стандартинформ, 2014. - III, 16 с.

5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. - III, 12 с.

6. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. – Введ. 01.01.2016. - М.: Стандартинформ, 2014. -III, 48 с.

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08.11.2001 № 31.

8. СанПиН 2.3.2. 1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.

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

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

11. Профессиональный стандарт Кондитер (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597н).

12. Организация производства на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для сред. проф. образования/ Е.Б.Мрыхина.- М.: ИД «Форум»; ИНФРА– М, 2012.- 176 с.

13. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования/ В. Ф. Кащенко Р.В. Кащенко.- М.: «Альфа»; ИНФРА – М, 2012.- 416 с

14. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании: учеб. пособие для сред. проф. образования/ В.М. Калинина.- М.: «Академия», «Мастерство», 2012.- 432 с.

Основные источники:

1. Лутошкина Г. Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / Г. Г. Лутошкина. – 2-е изд. – М.: Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

2. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебное пособие / В.В. Усов. – 14-е издание, стер. - М.: Академия, 2017. – 432 с.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для сред. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 5-е изд., испр. - М.: Академия, 2012. – 496 с.

2. Зайко Г. М. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания / Г. М. Зайко. – М., 2013. – 192 с.

3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для сред. проф. образования. 13-изд., перераб. и доп. М.: ИРПО, изд. центр «Академия», 2016. - 320 с.

4. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие для среднего профессионального образования. - Ростов-на-Дону: Феникс, 2014. – 416 с.

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

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

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

Периодические издания:

1. Журнал Ресторатор CHEF URL http://restoratorchef.ru/
2. Все о ресторанном бизнесе URL http://www.restoranoved.ru/

Интернет-ресурсы:

1. Русский проект. Оснащение ресторанов, кафе, магазинов. URL http://www.rp1990.ru/technology/
2. Сухаревка URL http://www.suharevka.ru/catalog/list.php?SECTION_ID=141
3. http://www.horeca.ru/ Главный портал индустрии гостеприимства и питания
4. http://www.food-service.ru/catalog Каталог пищевого оборудования
5. www.restoracia.ru

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Формы и методы контроля
Знание: - классификацию, основные технические характеристики, назначение, принципы действия, особенности устройства, правила безопасной эксплуатации различных групп технологического оборудования; - правила выбора технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды для различных процессов приготовления и отпуска кулинарной и кондитерской продукции; - методики расчета производительности технологического оборудования; - способы организации рабочих мест повара, кондитера, пекаря в соответствии с видами изготавливаемой кулинарной, хлебобулочной и кондитерской продукции; - правила электробезопасности, пожарной безопасности; - правила охраны труда в организациях питания.	- Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.	***Текущий контроль***: Фронтальный контроль - устный/письменный опрос; Индивидуальный контроль - тестирование; - оценка выполнения внеаудиторной работы; ***Промежуточная аттестация:*** *Дифференцированный зачёт* - письменный опрос.
Умение: - определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью технологического оборудования, инвентаря, инструментов; - организовывать рабочее место для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, готовой продукции, ее отпуска в соответствии с правилами техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности; - подготавливать к работе, использовать технологическое оборудование по его назначению с учётом правил техники безопасности, санитарии и пожарной безопасности, правильно ориентироваться в экстренной ситуации; - выявлять риски в области безопасности работ на производстве и разрабатывать предложения по их минимизации и устранению; - оценивать эффективность использования оборудования; - планировать мероприятия по обеспечению безопасных и благоприятных условий труда на производстве, предупреждению травматизма; - контролировать соблюдение графиков технического обслуживания оборудования и исправность приборов безопасности и измерительных приборов; - оперативно взаимодействовать с работником, ответственным за безопасные и благоприятные условия работы на производстве; - рассчитывать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования проводить инструктаж по безопасной эксплуатации технологического оборудования.	- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, последовательностей действий. - Рациональность действий; - Выполнение заданий в полном объеме.	***Текущий контроль:*** - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе занятий.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ
краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ОП.13 ДЕТСКОЕ, ШКОЛЬНОЕ И ДИЕТИЧЕСКОЕ ПИТАНИЕ

По специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения: очная

Красноярск 2020

СОГЛАСОВАНО
Заместитель директора по учебной работе

_____ Р.П. Варламова
«____» _____ 2020 год

РАССМОТРЕНО
предметной цикловой комиссией технологии продукции общественного питания
протокол №____ от_____

_____ О.В. Козак

Рабочая программа учебной дисциплины разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования России от 22.04.2014 г. №384

Организация-разработчик**:**
Краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Красноярский технологический техникум пищевой промышленности»

Разработчик:
Ратова Алена Игоревна, преподаватель, преподаватель

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 6
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 10
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ 11

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая программа учебной дисциплины является составной частью основной профессиональной образовательной программы ППССЗ, составленной в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: профессиональный цикл, общепрофессиональная дисциплина

Для изучения данной дисциплины обучающиеся должны владеть знаниями в области химии и биологии. Общие и профессиональные компетенции, полученные в рамках данной дисциплины, могут применяться при изучении профессиональных модулей: ПМ.01 Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции, ПМ 03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.

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

Целью дисциплины являются: усвоение студентами теоретических знаний и практических навыков в обеспечении населения детским и диетическим питанием, усвоение особенностей разработки новых блюд в детском, школьном, диетическом питании.

Изучение данной дисциплины предполагает освоение следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач. Профессионального и личностного развития
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды(подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности
ПК 1.1	Уметь составлять рацион для детей дошкольного возраста на разных этапах взросления по потребностям основных нутриентах
ПК 1.2	Организовывать работу на кухне в дошкольных учреждениях, согласно существующей нормативной документации
ПК 2.1	Уметь составлять рацион для школьников разного возраста по потребностям основных нутриентах на различных этапах взросления
ПК 2.2	Уметь составлять рацион для школьников разного возраста занимающихся спортом
ПК 2.3	Организовывать работу в пищеблоках в общеобразовательных учреждениях различных типов, согласно существующей нормативной документации
ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление холодных блюд
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и супов
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей

ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление горячих мясных и рыбных блюд
ПК 3.6	Организовывать и проводить приготовление блюд из макаронов и круп
ПК 4.1	Организовывать питание согласно номерным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них
ПК 4.2	Организовывать питание согласно специальным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них
ПК 5.1	Организовывать лечебно-профилактическое питание, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них
ПК 5.2	Организовывать приготовление блюд функционального питания

1.4. Количество часов на освоение программы учебной дисциплины:
максимальной учебной нагрузки обучающегося – 147 часов, в том числе:
- обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – 98 часов;
- самостоятельной работы обучающегося – 49 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	***Объем часов***
Максимальная учебная нагрузка	147
Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа	49
Обязательная аудиторная учебная нагрузка	98
в том числе:	
теоретическое обучение	78
практические занятия	20
Промежуточная аттестация в форме - дифференцированного зачета	

2.2 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	2	3	4	5
Диетическое, школьное и диетическое питание		**147**		
Раздел 1. Детское питание		**82**		
Тема 1.1 Современное состояние и взгляды на детское питание. Основные принципы детского питания	**Содержание учебного материала** Современное состояние и перспективы дальнейшего развития производства продуктов детского питания. Роль питания в развитии детского организма. Принципы детского питания. Потребности детей в пищевых веществ и энергии. Особенности питания детей разного возраста. Основные требования к организации питания в детских дошкольных учреждениях. Принципы составления детских меню для заведений ресторанного типа. Принципы и примеры оформления детских блюд.	14	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
Тема 1.2 Питание школьников, принципы организации и построение рациона	**Содержание учебного материала** Пути развития школьного питания на современном этапе. Требования к организации рационального питания детей школьного возраста. Принципы организации питания учащихся, составление рациона. Формы обслуживания в предприятиях общественного питания при образовательных учреждениях. Товароведная характеристика и первичная обработка сырья. Процессы происходящие с продуктами при тепловой обработке. Подбор продуктов и блюд для дневного рациона. Особенности технологии приготовления блюд. Требования к кулинарной обработке продуктов и материально-техническому оснащению столовых детских учреждений.	16	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9 ПК 1.1ПК 1.2
Тема 1.3 Технология приготовления отдельных блюд детского и школьного	**Содержание учебного материала** Различные блюда рекомендованные для образовательных учреждений различного типа, в том числе: холодные блюда, супы, рыбные и мясные блюда, кондитерские изделия, блюда на основе фруктов, блюда из круп, макаронов и овощей.	10	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Лабораторные работы	8		
	Лабораторная работа №1 Блюда детского питания: напитки. Лабораторная работа № Блюда детского питания – кондитерские изделия и фруктовые блюда.	4 4		ПК 2.1-2.3 ПК 3.1-3.6
Раздел 2. Диетическое питание		65		
Тема 2.1 Основы диетического питания, виды	**Содержание учебного материала** История современной диетологии. Организация диетического и лечебно-профилактического питания. Нормативные документы. Основные принципы построения диет. Лечебные диеты. Диета №1-№15. Специальные лечебные диеты и нетрадиционное питание.	24	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Лабораторные работы	12		

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект)	Объем часов	Уровень освоения	Коды формируемых компетенций
1	**2**	**3**	**4**	**5**
	Лабораторная работа № 3. Блюда диет с 1-5. Лабораторная работа № 4. Блюда диет с 6-10. Лабораторная работа № 5 Блюда диет с 11-15.	4 4 4		ПК 3.1- 3.6 ПК 4.1- 4.2
Тема 2.2 Основы лечебно-профилактического и функционального питания	**Содержание учебного материала** Лечебно-профилактическое питание. Функциональные продукты питания, история развития, виды, показания, правила приготовления блюд из функционального сырья. Правила разработки блюд и продуктов функционального питания. Нормативная база. Ошибки при составлении рациона для детей, школьников, при диетическом питании.	14	2	ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9ПК 5.1 - 5.2
	Самостоятельная работа студентов:	49		
	Написание рефератов по выбранным студентами темам. Составление конспектов по темам: «Отличие питания детей разных возрастов от питания взрослого человека»; «Потребность детей разных возрастов в основных нутриентах»; «Процессы, происходящие с продуктами во время приготовления»; «Особенности приготовления блюд для детей»; «Взгляды на функциональное питание в разные времена»; Составление блок-схемы: «Принципы организации питания»; «Формы обслуживания в образовательных учреждениях»; Работа со сборниками рецептур, нормативной и технологической документацией, составление технологических карт. Изучение характерных особенностей заболеваний при которых назначаются диеты 1-15. Разработка новых видов продукции, технологических процессов для производства диетической и функциональной продукции.			ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 8 ОК 9
	Итого	**147**		

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы дисциплины осуществляется при наличии лабораторного кабинета оборудованного современным оборудованием и вспомогательными инструментами, предназначенными для приготовления пищи: электроплиты, духовые шкафы или пароконвектоматы. Посуда, ножи, количество рабочих мест в лаборатории должно быть не менее числа обучающихся в группе.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета: посадочные места по количеству обучающихся: рабочее место преподавателя.

Технические средства обучения: компьютер, проектор, интерактивная доска, диски, слайды.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий общественного питания:учебное пособие/Л.З. Шильман. – М.: Академия, 2017

Плотникова Т.В. Рецептуры блюд для детских учреждений:практ. Пособие/Т.В. Плотникова. – Ростов-на-Дону: Феникс, 2015

СанПиН 2.3.2.1078-01 Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. – М.: Рид Групп, 2015. – 448

Дополнительные источники:

Сафонова, Э.Э. Гигиена питания. Основы организации лечебного (диетического) питания : учебное пособие / Э.Э. Сафонова, Е.П. Линич, В.В. Быченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2018

Скурина И.М. Химический состав Российских продуктов / Скурина И.М., В.А.Тутельяна. М:.ДеЛи принт. – 2002. – 236 с.

Периодические источники:

Журналы: «Вопросы питания», «Питание и общество», «Пищевая промышленность», «Педиатрия», «Вестник КрасГАУ», «Хранение и переработка сельхозсырья».

Интернет-ресурсы:

7. URL: https://e.lanbook.com/book/104856
8. Информация социальных сетей – тематические группы www.vk.com , www.facebook.ru, www.instagramm.com, и другие. www.twirpx.com/file/1305243/ - Диетология (под редакцией Брановского) – Электронный ресурс

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**
Должен уметь:	
Составлять рацион для детей дошкольного возраста на разных этапах взросления по потребностям основных нутриентах.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос,контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать работу на кухне в дошкольных учреждениях, согласно существующей нормативной документации.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Составлять рацион для школьников разного возраста по потребностям основных нутриентах на различных этапах взросления.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Составлять рацион для школьников разного возраста, занимающихся спортом.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать работу в пищеблоках в общеобразовательных учреждениях различных типов, согласно существующей нормативной документации.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать и проводить приготовление холодных блюд.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление горячих блюд и супов.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление горячих мясных и рыбных блюд.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление кондитерских и мучных изделий и фруктовых блюд.	Индивидуальный контроль Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать и проводить приготовление блюд из макаронов и круп.	Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать питание согласно номерным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них.	Наблюдение за выполнением лабораторных работ и практических заданий
Организовывать питание согласно специальным лечебным диетам, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них.	Индивидуальный контроль Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать лечебно-профилактическое питание, в том числе знать особенности приготовления блюд и подбора продуктов для них.	Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий
Организовывать приготовление блюд функционального питания	Тестирование, опрос, контроль за выполнением внеаудиторных заданий

Результаты (основные общие компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки**
ОК.1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	Мониторинг посещаемости
	Экспертная оценка, портфолио
	Наблюдение и оценка деятельности
	Наблюдение и оценка деятельности, портфолио
	Оценка докладов, рефератов, бизнес-проектов
ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность	Оценка выбора методов и способов решения профессиональных задач
	Оценка результатов учебной деятельности

и качество	Наблюдение за выполнением профессиональных задач
ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оценка выбора методов и способов решения задач в зависимости от ситуации
	Наблюдение и оценка принимаемых решений в различных ситуациях
	Оценка качества принимаемых решений
ОК.4 Осуществлять решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	Оценка качества использованных источников
	Оценка содержания выполненных работ
	Оценка содержания выполненных работ
ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности потребителями	Наблюдение за деятельностью обучающегося при выполнении практических заданий
	Оценка эффективности использования средств ИКТ
	Оценка результатов выполненных работ (доклады, рефераты, портфолио)
ОК. 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	Наблюдение за эффективностью общения во время учебных и практических занятий, при прохождении практики
	Наблюдение за поведением обучающегося во время проведения практических занятий, при прохождении практики
	Наблюдение за поведением обучающегося во время прохождении практики
	Наблюдение за выстраиванием взаимоотношений с коллегами, руководством, потребителями
ОК. 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий	Деловые игры - моделирование социальных и профессиональных ситуаций
	Экспертное наблюдение Портфолио
	Мониторинг развития личностно-профессиональных качеств обучающегося
ОК.8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Экспертная оценка, портфолио
	Экспертная оценка, портфолио
	Портфолио
ОК.9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	Собеседование, наблюдение за учебной и внеучебной деятельности обучающегося
	Наблюдение и оценка при выполнении практических работ, работ по производственной практике
ОК.10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	Портфолио
	Мониторинг успеваемости